сотмаркет

Инструкция по эксплуатации хлебопечки Zelmer 43Z010

Перейти в карточку товара

8 800 775 98 98
Получите техническую консультацию.
Круглосуточно. Без выходных

www.sotmarket.ru
Подробная информация о товаре,
отзывы, обзоры и аксессуары

PL Ustawienie stopnia przyrumienienia chleba.
CZ Nastavení stupně propečenosti kůrky.
SK Nastavenie stupňa prepečenia chleba.
HU A kenyér barnára sütési fokának a beállítása.
RO Setarea nivelului de rumenire a pâinii.
RU Регулирование степени обжарки корочки.
BG Настройка на степента на препичане на хляба.
UA Встановлення ступені обжарення хліба.
EN Browning level setting.

PL Cyfrowy programator czasu (opóźnienie do 13 h).
CZ Digitální časovač (odložení startu až 13 hod.).
SK Digitálny časovač (odložený štart do 13 h).
HU Digitális időprogramozó (késleltetés 13 h-ig).
RO Programare electronică a timpului (cu retard de până la 13 h).
RU Цифровой таймер с отсрочкой старта до 13 часов.
BG Дигитален програматор на времето (закъснение до 13 h).
UA Цифровий програматор часу (затримка до 13 год.).
EN Digital timer (up to 13 h delay).

PL Wyjmowana misa i mieszadło pokryte nieprzywierającą powłoką.
CZ Odnímatelná mísa a míchadlo s povrchem zabraňujícím připékání.
SK Vyberateľná misa a miešačka s nepriľnavým povrchom.
HU Kivehető tál és tapadásgátló bevonattal rendelkező keverőlapát.
RO Vas mobil şi compartiment de amestecare acoperite cu un strat împotriva lipirii.
RU Съемная емкость для выпечки и мешалка с антипригарным покрытием.
BG Изваждаща се купа и бъркалка с незалепващо покритие.
UA Миска, що виймається і змішувач з покриттям, що не прилипає.
EN Removable baking tin and kneading pegs with anti-stick coating.

GW43-007

zelmer

instrukcja użytkowania
user manual

43Z010
Wypiekacz do chleba
Bread baking machine

PL INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA **WYPIEKACZ DO CHLEBA** Typ 43Z010 4–15	RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE **APARAT PENTRU COPT PÂINEA** Tip 43Z010 50–61	LT VARTOJIMO INSTRUKCIJA **DUONKEPĖ** Tipas 43Z010 99–109
CZ NÁVOD K POUŽITÍ **DOMÁCÍ PEKÁRNA** Typ 43Z010 16–26	RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ **ХЛЕБОПЕЧКА** Тип 43Z010 62–74	LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA **MAIZES CEPŠANAS MAŠĪNA** Tips 43Z010 110–120
SK NÁVOD NA OBSLUHU **DOMÁCA PEKÁREŇ** Typ 43Z010 27–37	BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА **ДОМАШНА ХЛЕБОПЕКАРНА** Тип 43Z010 75–86	ET KASUTUSJUHEND **LEIVAKÜPSETAJA** Mudel 43Z010 121–131
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS **KENYÉRSÜTŐ** 43Z010 Típus 38–49	UA ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ **МАШИНКА ДЛЯ ВИПІЧКИ ХЛІБА** Тип 43Z010 87–98	EN USER MANUAL **BREAD BAKING MACHINE** Type 43Z010 132–144

43Z010
Wypiekacz do chleba
Bread baking machine

Linia Produktów Product Line

Opiekacz
Sandwich maker

Czajnik
Electric kettle

Mikser kielichowy
Stand blender

Ekspres do kawy
Espresso machine

Ekspres do kawy
Espresso machine

PL

Szanowni Klienci

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom dotyczącym bezpieczeństwa, tak aby podczas użytkowania urządzenia zapobiec wypadkom i/lub uniknąć uszkodzenia urządzenia. Instrukcję użytkowania radzimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) wyposażonego w kołek ochronny o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni, aby nie spadło w trakcie zagniatania gęstego ciasta. Jest to szczególnie ważne w przypadku stosowania zaprogramowanych funkcji oraz jeśli urządzenie pozostawione jest bez nadzoru. W przypadku wyjątkowo gładkich powierzchni, urządzenie umieść na cienkiej, gumowej podkładce.
- Podczas pracy urządzenia, umieść je w odległości co najmniej 10 cm od innych przedmiotów.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu kuchenki gazowej, elektrycznej lub gorącego piekarnika.
- Zwróć szczególną uwagę podczas przenoszenia urządzenia, zwłaszcza, jeżeli w środku znajdują się gorące substancje.
- Nie wolno wyjmować pojemnika do wypieku podczas pracy urządzenia.
- Nie stosuj większej ilości składników niż podano w przepisie. W przeciwnym wypadku, chleb nierówno się upiecze lub ciasto wyleje się na zewnątrz. Stosuj się do zaleceń niniejszej instrukcji obsługi.
- Do urządzenia nie wkładaj folii aluminiowej ani innych materiałów, gdyż mogą one spowodować pożar lub zwarcie.
- Nie przykrywaj urządzenia ręcznikiem, ani innymi materiałami w czasie pracy. Ciepło i para muszą znajdować ujście z urządzenia. W przypadku przykrycia urządzenia łatwopalnymi materiałami, kontaktu z zasłonami itp. zachodzi ryzyko pożaru.
- Przed ustawieniem urządzenia na wypiek danego rodzaju chleba np. przez noc, najpierw wypróbuj dany przepis w czasie, gdy można obserwować urządzenie, upewniając się, że składniki dobrane są w odpowiednich proporcjach, ciasto nie jest zbyt gęste lub rzadkie, a ilość masy nie jest zbyt duża i ciasto nie wylewa się.
- **Podczas wyjmowania z urządzenia pojemnika do wypieku wraz z upieczonym chlebem używaj do tego specjalnych rękawic lub tkanin zabezpieczających przed poparzeniem, ponieważ pojemnik i chleb są bardzo gorące.**
- Wyłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej, gdy nie jest używane oraz przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Wyłącz urządzenie od gniazdka sieci elektrycznej przed zbliżeniem do części będących w ruchu podczas użytkowania.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci elektrycznej pociągając za przewód.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad brzegiem stołu lub blatu ani dotykać gorącej powierzchni.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek radzimy zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.

- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Stosuj rękawice kuchenne. Po zakończonym procesie pieczenia urządzenie jest bardzo gorące.
- Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed demontażem i czyszczeniem. Urządzenie wyposażone jest w termoizolowaną obudowę. Metalowe części urządzenia nagrzewają się podczas pracy.
- Nie myj pod bieżącą wodą, ani nie zanurzaj urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.
- Stosowanie akcesoriów innych niż zalecane przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Należy upewnić się, że powyższe wskazówki zostały zrozumiane.

Notes

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Wypiekacz do chleba jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczkę ze stykiem ochronnym.

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

– Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
– Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl.

Budowa urządzenia (Rys. A)

ELEMENTY URZĄDZENIA

❶ Zdejmowana pokrywa.

❷ Uchwyt.

❸ Okienko.

❹ Górny otwór wentylacyjny.

❺ Boczne otwory wentylacyjne.

❻ Pojemnik do wypieku.

❼ Łopatka mieszająca.

❽ Komora wypieku.

❾ Panel sterowania.

AKCESORIA

❿ Łyżka do mierzenia.

⓫ Pojemnik do mierzenia.

PANEL STEROWANIA

⓬ Wyświetlacz LCD – wyświetla informacje dotyczące wybranego programu, czasu pozostałego do końca programu oraz stopnia przyrumienienia chleba.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol „1 3:25". Cyfra „1" określa program, który został wybrany, zaś symbol „3:25" oznacza czas trwania wybranego programu. Położenie dwóch znaczników określa wybrany stopień przyrumienienia oraz wagę. Domyślnym ustawieniem po włączeniu urządzenia jest „wysoka waga" oraz „średni stopień przyrumienienia". W czasie trwania programu na wyświetlaczu będą widoczne informacje dotyczące postępu procesu wypieku. Czas widoczny na wyświetlaczu będzie się stopniowo zmniejszał. Na wyświetlaczu widoczne są również inne informacje, dotyczące programatora czasu (TIMER), ogrzewania wstępnego (PREHEAT), zagniatania (KNEADING), pauzy (PAUSE), wzrostu ciasta (RISE), wypieku (BAKE), funkcji utrzymywania ciepła (WARM) oraz zakończenia programu (END).

⓭ Przycisk START/STOP – rozpoczyna i kończy program.

⓮ Przyciski programatora czasu TIMER – ustawienie zegara.

⓯ Przycisk COLOR – ustawianie żądanego stopnia przyrumienienia.

⓰ Przycisk MENU – wybór programu.

⓱ Przycisk LOAF – ustawienie wagi zgodnie z opisem poniżej.

Funkcje urządzenia

FUNKCJA BRZĘCZYKA

Brzęczyk włącza się:

- Po naciśnięciu przycisków programujących.
- Podczas drugiego procesu mieszenia ciasta w programach BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET, aby określić moment, w którym do ciasta można dodać składniki takie jak np. ziarna, owoce, orzechy.
- Po zakończeniu programu.

FUNKCJA PAMIĘCI

W przypadku krótkiej przerwy w dostawie prądu, wynoszącej do 5 minut, pozycja programu jest zapamiętywana i urządzenie może kontynuować pracę po usunięciu awarii. Możliwe jest to wyłącznie, jeżeli program został zatrzymany przed fazą mieszania ciasta. W innym przypadku niezbędne jest rozpoczęcie całego procesu od początku.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli po wcześniejszym użytkowaniu urządzenia jego temperatura jest zbyt wysoka, aby rozpocząć nowy program, po ponownym naciśnięciu START na wyświetlaczu pojawi się komunikat E 01 i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W takim przypadku przytrzymaj przycisk START/STOP do momentu, w którym komunikat E 01 zniknie z wyświetlacza i pojawi się na nim ustawienie podstawowe. Następnie wyjmij pojemnik do wypieku i poczekaj, aż urządzenie wystygnie. Program BAKE może zostać rozpoczęty w każdym momencie, nawet, jeśli urządzenie jest rozgrzane.

Działanie i obsługa urządzenia (Rys. B)

① Włóż pojemnik do wypieku.

Pojemnik do wypieku pokryty jest powłoką zapobiegającą przywieraniu. Umieść pojemnik dokładnie na środku podstawy, wewnątrz urządzenia. Lekkie naciśnięcie środka pojemnika spowoduje zablokowanie sprężyn przytrzymujących pojemnik po prawej i po lewej stronie komory. Aby wyjąć pojemnik, zdecydowanym ruchem pociągnij za uchwyt do przenoszenia pojemnika do góry.

UWAGA: Po zakończeniu procesu pieczenia uchwyt jest gorący. Należy użyć rękawicy kuchennej.

② Włóż łopatkę mieszającą.

Osadź łopatkę mieszającą nakładając otwór w łopatce mieszającej na trzpień w pojemniku do wypieku.

③ Dodaj składniki.

Składniki wkładaj do pojemnika zgodnie z kolejnością określoną w odpowiednim przepisie. Przykładowe przepisy podano w dalszej części instrukcji.

④ Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazda sieci elektrycznej.

⑤ Wybierz żądany program za pomocą przycisku MENU.

Przycisk MENU służy do wyboru programów szczegółowo opisanych poniżej.

- **BASIC (PODSTAWOWY)**

Do przygotowania białego, pszennego i żytniego pieczywa. To najczęściej używany program.

- **FRENCH (CIASTO FRANCUSKIE)**

Do przygotowania szczególnie lekkiego białego pieczywa.

- **WHOLEWHEAT (PIECZYWO RAZOWE)**

Do przygotowania pieczywa razowego.

- **SWEET (SŁODKIE PIECZYWO)**

Do przygotowywania np. słodkiego ciasta na zakwasie.

- **SUPER RAPID 700 g (SUPER SZYBKI 700 g)**

Do zagniatania i pieczenia bochenków chleba do 700 g.

- **SUPER RAPID 900 g (SUPER SZYBKI 900 g)**

Do zagniatania i pieczenia bochenków chleba do 900 g.

- **QUICK (SZYBKI)**

Do szybkiego przygotowania białego, pszennego i żytniego pieczywa.

- **BROWN BREAD (PIECZYWO CIEMNE)**

Do przygotowania ciemnego pieczywa itp.

- **DOUGH (CIASTO)**

Do przygotowania ciasta.

- **BAGEL DOUGH (CIASTO NA BAJGLE)**

Do przygotowania ciasta na bajgle.

- **JAM (DŻEM)**

Do przygotowywania marmolad i dżemów.

- **BAKE (PRZYRUMIENIANIE)**

Do przyrumieniania chleba i ciasta.

⑥ Wybierz wagę odpowiednią dla danego programu.

Przycisk LOAF służy do ustawienia wagi chleba (patrz tabela):

POZIOM I	= mały chleb o wadze do 500 g
POZIOM II	= średni chleb o wadze do 700 g
POZIOM III	= duży chleb o wadze do 900 g

⑦ Następnie wybierz żądany poziom przyrumieniania.

Przycisk COLOR służy do ustawienia żądanego stopnia przyrumienienia: LIGHT (słabe), MEDIUM (średnie), DARK (mocne).

⑧ Ustaw czas rozpoczęcia programu za pomocą przycisku TIME.

PRZYCISKI PROGRAMATORA CZASU TIMER

Następujące programy mogą zostać ustawione z funkcją programatora czasu: BASIC (podstawowy) (1), FRENCH (ciasto francuskie) (2), WHOLEWHEAT (pieczywo razowe) (3), SWEET (słodkie pieczywo) (4), QUICK (szybki) (7), BROWN BREAD (ciemne pieczywo) (8), DOUGH (ciasto) (9) oraz BAGEL DOUGH (bajgiel) (10).

Programy SUPER RAPID 700 g (super szybki) (5), SUPER RAPID 900 g (super szybki) (6), JAM (DŻEM) (11), BAKE (PRZYRUMIENIANIE) (12) nie mogą zostać ustawione z funkcją programatora czasu. Do czasu, po upływie którego rozpocząć się ma proces wypieku należy dodać czas trwania danego programu oraz jedną godzinę po zakończeniu procesu pieczenia.

Maksymalny możliwy czas ustawienia wynosi 13 godzin.

Przykład:

Jest godzina 20:30, a chleb ma być gotowy na 7:00 rano następnego dnia tzn. za 10 godzin i 30 minut. Naciskaj przycisk TIME do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol 10:30, to jest ilość czasu od teraz (20:30) do chwili, w której chleb ma być gotowy. Podczas korzystania z funkcji programatora czasu nie wolno używać łatwo psujących się składników takich jak mleko, owoce, jogurt, cebula, jajka itp.

⑨ Naciśnij przycisk START/STOP.

Przycisk START/STOP służy również do zatrzymania programu w każdej chwili. W tym celu naciśnij i przytrzymaj przez około 3 sekundy przycisk START/STOP, do momentu gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się początkowa pozycja wybranego programu. Jeżeli chcesz zastosować inny program, wybierz go przy pomocy przycisku MENU.

⑩ Mieszanie i zagniatanie ciasta.

Urządzenie do wypieku chleba automatycznie miesza i zagniata ciasto do momentu, w którym osiągnie ono odpowiednią konsystencję.

UWAGA: Podczas fazy mieszania i zagniatania ciasta pokrywa urządzenia powinna być zamknięta. Podczas tej fazy można jeszcze dodawać niewielkie ilości wody, płynu lub innych składników.

⑪ Pozostawianie ciasta do wzrostu.

Po ostatnim cyklu mieszenia, urządzenie nagrzewa się do temperatury optymalnej dla wzrostu ciasta.

UWAGA: Podczas fazy wzrostu ciasta zamknij pokrywę i nie otwieraj jej aż do zakończenia wypieku chleba. Zdjęcia mają na celu jedynie przedstawienie fazy wzrostu ciasta.

⑫ Pieczenie.

Urządzenie do wypieku chleba automatycznie ustawia czas i temperaturę pieczenia. Jeśli chleb jest zbyt jasny pod koniec programu, zastosuj program BAKE, aby mocniej przyrumienić chleb. W tym celu naciśnij przycisk START/STOP przytrzymując go przez około 3 sekundy (do momentu, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy). Następnie wciśnij przycisk MENU i wybierz program BAKE. Gdy żądany poziom przyrumienienia zostanie osiągnięty zatrzymaj proces, przytrzymując przez około 3 sekundy przycisk START/STOP (do momentu, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy).

UWAGA: Podczas fazy pieczenia ciasta zamknij pokrywę i nie otwieraj jej aż do zakończenia wypieku chleba. Zdjęcia mają na celu jedynie przedstawienie fazy pieczenia.

⑬ Podgrzewanie.

Po zakończeniu procesu pieczenia włącza się brzęczyk, który sygnalizuje, że chleb może zostać wyjęty z urządzenia. Natychmiast rozpoczęty zostaje równocześnie jednogodzinny proces podgrzewania.

⑭ Zakończenie faz programu.

Po zakończeniu programu wyciągnij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazda sieci elektrycznej.

⑮ Wyjmij pojemnik do wypieku korzystając z rękawicy kuchennej i przewróć go.

⑯ Jeśli chleb nie wychodzi od razu z pojemnika kilkakrotnie, delikatnie wstrząśnij pojemnikiem, aż chleb wypadnie.

UWAGA: Jeśli łopatka mieszająca pozostanie wewnątrz chleba, można nieznacznie naciąć bochenek i wyciągnąć łopatkę na zewnątrz.

FAZY PRACY URZĄDZENIA

FUNKCJA	1											
	BASIC (PODSTAWOWY)											
BAKING (wypiek)	LIGHT (jasny)			MEDIUM (średni)			DARK (ciemny)			RAPID (szybki)		
LOAF (bochenek)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (opóźnienie startu)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (ogrzewanie wstępne)												
KNEADING 1 (zagniatanie 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pauza)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (zagniatanie 2)	20 m	20 m	20 m	20m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (wzrost 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (zagniatanie 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (wzrost 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
KNEADING 4 (zagniatanie 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (wzrost3)	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
BAKE (wypiek)	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM (utrzymywanie ciepła)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (czas całkowity)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNKCJA	2											
	FRENCH (CIASTO FRANCUSKIE)											
BAKING (kolor)	LIGHT (jasny)			MEDIUM (średni)			DARK (ciemny)			RAPID (szybki)		
LOAF (bochenek)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (opóźnienie startu)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (ogrzewanie wstępne)												
KNEADING 1 (zagniatanie 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m

FUNKCJA	2											
	FRENCH (CIASTO FRANCUSKIE)											
BAKING (kolor)	LIGHT (jasny)			MEDIUM (średni)			DARK (ciemny)			RAPID (szybki)		
PAUSE (pauza)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (zagniatanie 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (wzrost 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (zagniatanie 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (wzrost 2)	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
KNEADING 4 (zagniatanie 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (wzrost3)	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
BAKE (wypiek)	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM (utrzymywanie ciepła)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (czas całkowity)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNKCJA	3											
	WHOLEWHEAT (PIECZYWO RAZOWE)											
BAKING (wypiek)	LIGHT (jasny)			MEDIUM (średni)			DARK (ciemny)			RAPID (szybki)		
LOAF (bochenek)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (opóźnienie startu)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (ogrzewanie wstępne)	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 1 (zagniatanie 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pauza)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (zagniatanie 2)	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1 (wzrost 1)	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEADING 3 (zagniatanie 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (wzrost 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
KNEADING 4 (zagniatanie 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (wzrost3)	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
BAKE (wypiek)	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
WARM (utrzymywanie ciepła)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (czas całkowity)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNKCJA	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (SŁODKIE PIECZYWO)			SUPER RAPID 700 g (SUPER SZYBKI 700 g)	SUPER RAPID 900 g (SUPER SZYBKI 900 g)	QUICK (SZYBKI)	BROWN BREAD (PIECZYWO CIEMNE)	DOUGH (CIASTO)	BAGEL DOUGH (CIASTO NA BAJGLE)	JAM (DŻEM)	BAKE (PRZYRUMIENIANIE)
LOAF (bochenek)	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME (opóźnienie startu)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (ogrzewanie wstępne)							30 m				
KNEADING 1 (zagniatanie 1)	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
PAUSE (pauza)	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
KNEADING 2 (zagniatanie 2)	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
RISE 1 (wzrost 1)	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
KNEADING 3 (zagniatanie 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (wzrost 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
KNEADING 4 (zagniatanie 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (wzrost3)	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
BAKE (wypiek)	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
WARM (utrzymywanie ciepła)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME (czas całkowity)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Ogrzewanie urządzenia w celu wzrostu ciasta.

Ogrzewanie włączane jest jedynie w przypadku, jeśli temperatura pokojowa wynosi poniżej 25°C. Jeśli temperatura pokojowa jest wyższa niż 25°C, składniki mają już odpowiednią temperaturę i nie wymagają podgrzewania.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj pojemnik do wypieku oraz łopatkę mieszającą przy użyciu delikatnego detergentu (nie wolno zanurzać pojemnika do wypieku w wodzie).
- Przed pierwszym użyciem, zaleca się nasmarować nowy pojemnik do wypieku oraz łopatkę mieszającą tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę, a następnie nagrzać je w piekarniku przez około 10 minut. Po wystygnięciu usuń tłuszcz z pojemnika przy użyciu ręcznika papierowego. Dzięki temu zabiegowi chroniona będzie powłoka zapobiegająca przywieraniu ciasta. Czynność tę można powtórzyć raz na jakiś czas.
- Odczekaj aż urządzenie wystygnie przed czyszczeniem lub schowaniem. Przed kolejnym procesem zagniatania i pieczenia, urządzenie musi ostygnąć przez około pół godziny.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i odczekaj aż wystygnie. Do mycia używaj łagodnego detergentu. Nie wolno używać chemicznych środków czyszczących, benzyny, środków do czyszczenia piekarników lub wszelkich innych środków, które mogą porysować lub zniszczyć powłokę urządzenia.
- Usuwaj wszystkie składniki oraz okruchy z pokrywy, obudowy i komory wypieku za pomocą wilgotnego ręcznika. **Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie, ani wlewać wody do komory wypieku!**
- Aby ułatwić czyszczenie można zdjąć pokrywę ustawiając ją pod kątem a następnie pociągając do góry.
- Pojemnik do wypieku należy przetrzeć z zewnątrz wilgotną szmatką. Wnętrze pojemnika można myć przy użyciu płynu do zmywania naczyń. Pojemnika nie zanurzaj w wodzie.
- Łopatkę do mieszania oraz trzpień napędzający czyść natychmiast po użyciu. Jeśli łopatka do mieszania pozostanie w pojemniku, będzie ją później trudno stamtąd wyjąć.

W takim przypadku napełnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw na 30 minut. Następnie wyjmij łopatkę.

- Pojemnik pokryty jest powłoką nieprzywierającą. Nie wolno używać metalowych przedmiotów, które mogłyby ją porysować. Kolor powłoki będzie się zmieniał wraz z użytkowaniem urządzenia. Jest to sytuacja normalna. Zmiana ta w żaden sposób nie zmienia właściwości powłoki.
- Przed schowaniem urządzenia upewnij się, że urządzenie całkowicie wystygło i jest suche. Urządzenie należy przechowywać z zamkniętą pokrywą.

PYTANIA I ODPOWIEDZI DOTYCZĄCE URZĄDZENIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z komory pieczenia lub z otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Składniki przykleiły się do komory pieczenia lub do zewnętrznej części pojemnika do wypieku.	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i wyczyść zewnętrzną część pojemnika do wypieku lub komorę pieczenia.
Składniki nie zostały wymieszane lub chleb nieodpowiednio się upiekł.	Niewłaściwe ustawienie programu.	Sprawdź wybrane menu i inne ustawienia.
	Naciśnięto przycisk START/ STOP podczas pracy urządzenia.	Nie wykorzystuj tych samych składników i rozpocznij cały proces od nowa.
	Podczas pracy urządzenia kilkakrotnie została podniesiona pokrywa.	Pokrywę można otwierać wyłącznie, jeżeli czas na wyświetlaczu wynosi więcej niż 1:30 (dotyczy wyłącznie programów 1,2,3,4). Należy upewnić się, że pokrywa została właściwie zamknięta.
	Długa przerwa w dostawie prądu podczas pracy urządzenia.	Nie wykorzystuj tych samych składników i rozpocznij cały proces od nowa.
	Rotacja łopatek mieszających jest zablokowana.	Sprawdź, czy łopatki mieszące nie zostały zablokowane przez ziarna, itp. Wyciągnij pojemnik do wypieku i sprawdź, czy elementy napędowe się obracają. W przeciwnym wypadku urządzenie należy oddać do punku naprawy.
Chleb opada w środku i jest wilgotny na spodzie.	Chleb został pozostawiony zbyt długo w pojemniku po upieczeniu i podgrzaniu.	Wyjmij chleb z pojemnika do wypieku przed zakończeniem funkcji podgrzewania.
Chleb trudno jest wyjąć z pojemnika.	Spód bochenka przykleił się do łopatki mieszającej.	Przed kolejnym wypiekiem wyczyść łopatkę mieszającą i trzpień. W razie konieczności, napełnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw na 30 minut. Pozwoli to w prosty sposób wyjąć i wyczyścić łopatkę mieszającą.
Urządzenie nie włącza się. Włącza się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawił się symbol E 01.	Urządzenie nie wystygło po poprzednim procesie pieczenia.	Naciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP, aż na wyświetlaczu pojawi się normalny kod programu. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Wyjmij pojemnik do wypieku i odczekaj, aż wystygnie i osiągnie temperaturę pokojową. Następnie podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i ponownie włącz.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „EEE".	Błąd programu lub błąd elektroniczny.	Rozpocznij test urządzenia. W tym celu naciskając i przytrzymując przycisk menu odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, a następnie ponownie je podłącz. Zwolnij przycisk. Zostanie przeprowadzony test urządzenia. Ponownie odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Na wyświetlaczu powinien pojawić się kod normalnego programu. W przeciwnym wypadku urządzenie należy oddać do punku serwisowego.

KLASYCZNE PRZEPISY

Urządzenie szczególnie nadaje się do stosowania **gotowych mieszanek chlebowych**, które dostępne są w sklepach.

BIAŁY CHLEB
(waga chleba ok. 900 g)

Składniki:	
Woda lub mleko	425 ml
Sól	1 ½ łyżeczki
Cukier	1 ½ łyżeczki
Mąka typu 500	600 g
Suche drożdże	1 łyżeczka

Program: BASIC lub FRENCH

CHLEB NA MAŚLANCE
(waga chleba ok. 900 g)

Składniki:	
Maślanka	375 ml
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka
Mąka typu 500	500 g
Suche drożdże	1 łyżeczka

Program: BASIC lub FRENCH

CIASTO Z ORZECHAMI I RODZYNKAMI
(waga ciasta ok. 900 g)

Składniki:	
Woda lub mleko	350 ml
Margaryna lub masło	1 ½ łyżki stołowej
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki stołowe
Mąka typu 500	540 g
Suche drożdże	1 łyżeczka
Rodzynki	100 g
Rozdrobnione orzechy	3 łyżki stołowe

Program: BASIC
Rodzynki i orzechy można dodawać po usłyszeniu pierwszego sygnału dźwiękowego lub po 1 cyklu mieszenia ciasta.

CHLEB SŁONECZNIKOWY
(waga chleba ok. 900 g)

Składniki:	
Woda	350 ml
Masło	1 łyżka stołowa
Mąka typu 550	540 g
Nasiona słonecznika	5 łyżek stołowych
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżka stołowa
Suche drożdże	1 łyżeczka

Program: BASIC
Rada: nasiona słonecznika można zastąpić nasionami dyni. Prażenie nasion na patelni sprawi, iż nabiorą one intensywniejszego smaku.

CHLEB Z SIEDMIU ZBÓŻ
(waga chleba ok. 700 g)

Składniki:	
Woda lub mleko	300 ml
Margaryna lub masło	1 ½ łyżki stołowej
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 ½ łyżki stołowej
Mąka typu 550	240 g
Pszenna mąka razowa	240 g
Płatki z 7 zbóż	60 g
Suche drożdże	1 łyżeczka

Program: WHOLEWHEAT
W przypadku zastosowania całych ziaren należy je wcześniej namoczyć.

CHLEB CEBULOWY
(waga chleba ok. 900 g)

Składniki:	
Woda lub mleko	250 ml
Margaryna lub masło	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki stołowe
Duża, posiekana cebula	1 szt.
Mąka typu 550	540 g
Suche drożdże	1 łyżeczka

Program: BASIC
Ten chleb należy od razu upiec.

CHLEB RAZOWY
(waga chleba ok. 900 g)

Składniki:	
Woda lub mleko	300 ml
Margaryna lub masło	1½ łyżki stołowej
Jaja	1 szt.
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżeczki
Mąka typu 550	360 g
Pszenna mąka razowa	180 g
Suche drożdże	1 łyżeczka

Program: WHOLEWHEAT
Uwaga: Stosując program „DELAY TIMER" zamiast jajek należy dodać więcej wody.

CIASTO Z CZEKOLADĄ I ORZECHAMI
(waga chleba ok. 700 g)

Składniki:	
Woda	275 ml
Krem czekoladowo-orzechowy	90 ml
Sól	1½ łyżeczki
Cukier puder	1½ łyżeczki
Mąka typu 500	300 g
Mąka zwykła	150 g
Suche drożdże	1 łyżeczka

Program: FRENCH

CHLEB FOCACCIA Z ROZMARYNEM I CZOSNKIEM

Składniki:	
Woda	200 ml
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Świeży posiekany rozmaryn	2 łyżki stołowe
Czosnek, obrany i wyciśnięty	3 ząbki
Mąka 500	350 g
Sól	1 łyżeczka
Suche drożdże	½ łyżeczka

Program: DOUGH

FRANCUSKIE BAGIETKI
(waga chleba ok. 900 g)

Składniki:	
Woda	300 ml
Miód	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka
Cukier	1 łyżeczka
Mąka typu 550	540 g
Suche drożdże	1 łyżeczka

Program: DOUGH
Po procesie wyrabiania ciasta podziel gotowe go na 2-4 części, uformuj długie bochenki i odstaw na 30-40 minut. Ukośnie ponacinaj ciasto i wstaw do piekarnika.

CIASTO NA PIZZĘ
(składniki na 3 pizze)

Składniki:	
Woda	300 ml
Sól	$^3/_4$ łyżeczki
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Mąka typu 500	450 g
Cukier	2 łyżeczki
Suche drożdże	1 łyżeczka

Program: DOUGH
Po procesie wyrabiania ciasta rozwałkuj go, uformuj okrągły kształt i odstaw na 10 minut. Rozsmaruj sos i nałóż dodatki. Piecz w piekarniku przez 20 minut.

DŻEM POMARAŃCZOWY		**DŻEM TRUSKAWKOWY**		**DŻEM MALINOWY**	
Składniki: Pomarańcze Cytryny 2:1 cukier żelujący	 400 g 100 g 250 g	Składniki: Truskawki, umyte i odszypułkowane Cukier żelujący	 450 g 450 g	Składniki: Świeże maliny, umyte Cukier żelujący	 450 g 450 g
Program JAM		Program JAM		Program: JAM	
DŻEM MORELOWY		**CHLEB WIŚNIOWY** (waga chleba ok. 700 g)		**CHLEB Z MĄKI BEZGLUTENOWEJ** (waga chleba ok. 900 g)	
Składniki: Świeże morele, umyte Zimna woda Cukier żelujący Skórka cytrynowa + sok	 450 g 2 łyżki stołowe 450 g z ½ cytryny	Składniki: Sok wiśniowy Mleko Miód Masło Jogurt wiśniowy Wiśnie bez pestek Mąka typu 550 Suche drożdże Proszek do pieczenia Sól Cukier	 75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 łyżeczka ½ łyżki ½ łyżeczki 1 łyżeczka	Składniki: Woda lub mleko Sól Cukier Mąka typu 500 Suche drożdże	 425 ml 1 ½ łyżeczki 1 ½ łyżeczki 500 g mąki bezglutenowej 1 łyżeczka
Program: JAM		Program: BASIC lub SWEET Po sygnale dźwiękowym dodać: 20 g zmielonych orzechów włoskich		Program: BASIC lub FRENCH	

W tabelach znajdują się przykładowe przepisy oraz orientacyjne ilości składników. Nie należy traktować tych zapisów jako książki kulinarnej. Postępuj według indywidualnych upodobań oraz zasad kulinarnych opisanych w fachowej literaturze i poradnikach.

KIEDY DOKONAĆ KOREKTY W PRZEPISACH

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie (opis poniżej)
Chleb rośnie zbyt szybko.	- Zbyt dużo drożdży, zbyt duża ilość mąki, niewystarczająca ilość soli.	a/b
Chleb nie rośnie wcale lub w sposób niewystarczający.	- Brak lub zbyt mało drożdży.	a/b
	- Stare lub nieświeże drożdże.	e
	- Zbyt gorący płyn.	c
	- Nastąpił kontakt drożdży z płynem.	d
	- Nieodpowiedni rodzaj mąki lub nieświeża mąka.	e
	- Zbyt duża lub zbyt mała ilość płynu.	a/b/g
	- Zbyt mało cukru.	a/b
Ciasto zbyt mocno rośnie i wylewa się z pojemnika.	- Jeśli woda jest zbyt miękka, drożdże mocniej fermentują.	f
	- Zbyt dużo mleka powoduje fermentację drożdży.	c
Chleb opada w środku.	- Ilość ciasta jest większa od pojemności pojemnika i chleb opada.	a/f
	- Fermentacja jest zbyt krótka lub zbyt szybka ze względu na nadmierną temperaturę wody lub komory pieczenia, lub nadmierną wilgotność.	c/h/i
	- Brak soli lub niewystarczająca ilość cukru.	a/b
	- Zbyt dużo płynu.	h
Chleb jest ciężki, grudkowaty.	- Zbyt dużo mąki lub zbyt mało płynu.	a/b/g
	- Zbyt mało drożdży lub cukru.	a/b
	- Zbyt dużo owoców, mąki razowej lub innego składnika.	b
	- Stara lub nieświeża mąka.	e

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie (opis poniżej)
Chleb nie jest upieczony w środku	- Zbyt duża lub zbyt mała ilość płynu.	a/b/g
	- Zbyt duża wilgotność.	h
	- Przepis z wilgotnymi składnikami, np. jogurtem.	g
Chropowata struktura chleba, lub zbyt dużo otworów w chlebie.	- Zbyt duża ilość wody.	g
	- Brak soli.	b
	- Duża wilgotność, zbyt gorąca woda.	h/i
	- Zbyt dużo płynu.	c
Nieupieczona, gąbczasta powierzchnia.	- Objętość chleba jest zbyt duża względem pojemnika.	a/f
	- Zbyt dużo mąki, szczególnie w przypadku jasnego chleba.	f
	- Zbyt dużo drożdży lub zbyt mało soli.	a/b
	- Zbyt dużo cukru.	a/b
	- Inne słodkie składniki oprócz cukru.	b
Kromki chleba są nierówne lub w środku znajdują się grudki.	- Chleb nie schłodził się wystarczająco (para nie zdążyła ujść).	j
Na skórce chleba znajduje się mąka.	- Po mieszaniu ciasta po bokach urządzenia pozostała mąka.	g/i

Rozwiązania dla powyższych problemów

a) Należy dokładnie odmierzać składniki.

b) Należy dopasować ilość składników i sprawdzić, czy wszystkie składniki zostały dodane.

c) Należy dodać inny płyn lub pozostawić go do schłodzenia w temperaturze pokojowej. Składniki należy dodawać zgodnie z kolejnością określoną w odpowiednim przepisie. Po środku nasypanej mąki zrobić dołek i wsypać do niego rozdrobnione lub suche drożdże. **Nie należy dopuścić, aby drożdże weszły w bezpośredni kontakt z płynem.**

d) Należy stosować wyłącznie świeże i odpowiednio przechowywane składniki.

e) Należy zmniejszyć całkowitą ilość składników, nie dodawać więcej mąki niż podano w przepisie. Należy zmniejszyć ilość składników o ⅓.

f) Należy zmniejszyć ilość dodanego płynu. Jeśli używane są składniki zawierające wodę, należy odpowiednio zmniejszyć wtedy ilość płynu.

g) W przypadku bardzo wilgotnej pogody, dodać o 1-2 łyżki stołowe mniej wody.

h) W przypadku ciepłej pogody, nie stosować funkcji programatora czasu. Należy używać chłodne płyny.

i) Natychmiast po upieczeniu należy wyjąć chleb z pojemnika i pozostawić go do wystygnięcia przez przynajmniej 15 minut przed krojeniem.

j) Należy zmniejszyć ilość drożdży lub wszystkich składników o ¼.

Uwagi dotyczące przepisów

1. Składniki

- Ze względu na fakt, że każdy składnik odgrywa określoną rolę w pomyślnym procesie wypieku chleba, ich poprawne odmierzanie jest równie ważne, co kolejność ich dodawania.
- Najważniejsze składniki takie, jak płyn, mąka, sól, cukier czy drożdże (można stosować suche lub świeże drożdże) wpływają na sukces w przygotowaniu ciasta i chleba. Należy zawsze stosować odpowiednie ilości składników w odpowiednich proporcjach.
- Należy stosować letnie składniki, jeśli ciasto musi zostać przygotowane od razu. W przypadku ustawiania programu z funkcją programatora czasu, zalecane jest używanie chłodnych składników, aby drożdże nie zaczęły rosnąć zbyt wcześnie.
- Margaryna, masło i mleko wpływają na smak chleba.
- Ilość cukru można zmniejszyć o 20%, aby skórka była delikatniejsza i cieńsza, co nie wpłynie na wynik pieczenia. Aby skórka była delikatniejsza i bardziej miękka, cukier można zastąpić miodem.
- Gluten wytwarzany w mące podczas mieszania ciasta zapewnia odpowiednią strukturę chleba. Idealna mieszanka mąki składa się z 40% z mąki razowej i 60% z mąki białej.
- Jeżeli chcesz dodać do chleba ziarna zbóż, pozostaw je przez noc w wodzie. Zmniejsz ilość mąki i płynu (maksymalnie o 1/5 mniej).
- Zakwas jest niezbędny przy stosowaniu mąki żytniej. Zawiera on mleko i bakterie octowe, które sprawiają, że chleb jest lżejszy i dokładnie fermentuje. Zakwas można przygotować samemu, jednak jest to czasochłonne.

Z tego względu w poniższych przepisach zastosowano sproszkowany koncentrat zakwasu. Jest on dostępny w 15-gramowych opakowaniach (na 1 kg mąki). Zalecamy stosowanie się do poniższych przepisów (½, ¾ lub 1 opakowanie). Jeśli dodane zostanie mniej zakwasu niż podano w przepisie, chleb będzie się kruszył.

- Jeśli sproszkowany zakwas ma inne stężenie (100-gramowe opakowanie na 1 kg mąki), ilość mąki należy zmniejszyć o 80 g na 1 kg mąki.
- Można stosować również zakwas w płynie. Należy stosować się do ilości podanych na opakowaniu. Wypełnij miarkę płynnym zakwasem i uzupełnij innymi płynnymi składnikami w odpowiednich ilościach, zgodnie z przepisem.
- Zakwas pszenny częściej sprzedawany jest w formie suchej. Poprawia on podatność ciasta, jego świeżość i smak. Jest również łagodniejszy niż zakwas żytni.
- Do pieczenia chleba na zakwasie zastosować można program BASIC lub WHOLEWHEAT.
- Zakwas można zastąpić fermentem do wypieku. Różnica będzie zauważalna wyłącznie w smaku. Ferment nadaje się do stosowania w urządzeniu do wypieku chleba.
- Do ciasta można dodawać otręby pszenne, aby chleb był lżejszy i bogatszy w substancje odżywcze. W tym celu należy dodać jedną łyżkę stołową otrębów na 500 g mąki i zwiększyć ilość płynu o ½ łyżki stołowej.
- Gluten pszenny to naturalny dodatek uzyskiwany z białka zawartego w pszenicy. Dzięki niemu chleb jest lżejszy i ma większą objętość. Chleb rzadziej opada i jest lżejszy do trawienia. Jego zalety są szczególnie widoczne przy pieczeniu chleba razowego lub innego pieczywa z mąki mielonej w domu.
- Czarny słód stosowany w niektórych przepisach to słód jęczmienny ciemnoprażony. Dzięki niemu można uzyskać ciemniejszą skórkę chleba i ciemniejszy miąższ (np. brązowy chleb). Można stosować również słód żytni, ale nie jest on już tak ciemny. Oba produkty dostępne są w sklepach ze zdrową żywnością.
- Czysta, sproszkowana lecytyna jest naturalnym emulgatorem, który poprawia objętość chleba, sprawia, że miąższ jest delikatniejszy i jaśniejszy, a pieczywo utrzymuje świeżość przez dłuższy czas.

2. Dostosowanie ilości składników

Jeśli wymagane jest zwiększenie lub zmniejszenie ilości składników, należy upewnić się, że proporcje oryginalnego przepisu zostają zachowane. Aby uzyskać zadowalający efekt, zalecamy stosowanie poniższych zasad dotyczących modyfikacji ilości składników:

- **Płyny / mąka:** ciasto powinno być delikatne (ale nie za bardzo) i łatwe do wyrobienia. Ciasto nie powinno być włókniste. Z ciasta powinno się łatwo dać wyrobić kulę. Nie jest to możliwe przy gęstych ciastach w przypadku chleba żytniego lub pełnoziarnistego. Ciasto należy sprawdzić pięć minut po pierwszym etapie mieszenia. Jeśli jest zbyt wilgotne, należy dodać trochę mąki, aż nabierze ono odpowiedniej konsystencji. Jeśli jest zbyt suche, należy dodać po łyżce wody podczas procesu mieszenia.
- **Zastępowanie płynów:** W przypadku stosowania składników zawierających w swoim składzie płyny (np. twaróg, jogurt, etc.), dodawana ilość płynu powinna zostać zmniejszona. W przypadku dodawania jajek, należy je wbić do miarki i wypełnić ją pozostałymi płynami, aby mieć kontrolę nad ilością składników. Ciasto sporządzane w miejscu znajdującym się na dużej wysokości (powyżej 750 metrów), będzie rosło szybciej. Można wtedy zmniejszyć ilość drożdży od ¼ do ½ łyżeczki, aby proporcjonalnie zmniejszyć wzrost ciasta. To samo dotyczy miejsc, do których dostarczana jest wyjątkowo miękka woda.

3. Dodawanie i odmierzanie składników i ilości

- **Należy zawsze najpierw wlać płyn, a dopiero na końcu dodać drożdże.** Aby uniknąć zbyt szybkiego wzrostu drożdży (szczególnie podczas użycia funkcji programatora czasu), nie wolno dopuścić do kontaktu płynów z drożdżami.
- **Podczas odmierzania składników należy stosować zawsze te same jednostki miary**, to znaczy odmierzać składniki dołączoną łyżką do mierzenia lub łyżkami używanymi w domu, jeśli przepisy wymagają pomiaru w łyżkach stołowych lub łyżeczkach do herbaty.
- Należy dokładnie odmierzać składniki podane w gramach.
- Chcąc odmierzyć składniki w mililitrach, można do tego celu wykorzystać dołączoną miarkę, która ma podziałkę od 30 do 300 ml.
- Dodawanie owoców, orzechów lub zbóż. Składniki można dodać w przypadku poszczególnych programów w momencie, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli składniki zostaną dodane zbyt wcześnie, zostaną one zmielone podczas procesu mieszenia ciasta.

4. Przepisy do zastosowania w urządzeniu do wypieku ciasta

Powyższe przepisy przeznaczone są dla bochenków o różnej wielkości. Całkowita waga nie powinna przekroczyć 1000 gramów. Jeżeli nie podane zostały konkretne zalecenia dotyczące wagi, oznacza to, że dla danego programu można stosować zarówno małą jak i dużą ilość składników. W przypadku ultraszybkiego programu zalecana waga bochenka wynosi około 750 gramów.

5. Ciężar i objętość chleba

- W przepisach została dokładnie określona waga chleba. Łatwo zauważyć, że waga czystego białego pieczywa jest mniejsza niż pieczywa razowego. Związane jest to z faktem, iż biała mąka lepiej rośnie, dlatego też należy kontrolować pieczywo podczas procesu wypiekania.
- Pomimo dokładnego określenia wagi mogą zdarzać się niewielkie odchylenia od podanych wartości. Faktyczna waga chleba zależy w dużym stopniu od wilgotności powietrza w pomieszczeniu w momencie przygotowywania.
- Pieczywo z dużą ilością pszenicy zawsze ma dużą objętość i wykracza poza krawędzie pojemnika po ostatniej fazie wzrostu, nawet w przypadku dokładnego odmie-

rzenia składników. Chleb jednak nie wylewa się. Łatwiej przyrumienia się część chleba znajdującą się na zewnątrz pojemnika, niż część pozostała w środku.

- Aby chleb był lżejszy, w programach SUPER-RAPID zalecanych do wypieku słodkiego pieczywa, można stosować składniki w mniejszych ilościach niż w programie SWEET.

6. Efekty pieczenia

- Efekty pieczenia zależą od panujących warunków (twardości wody, wilgotności powietrza, wysokości, konsystencji składników, itp.). Z tego względu przepisy powinny służyć raczej jako odniesienie, które można odpowiednio dopasowywać do danych warunków. Nie należy się zniechęcać w przypadku nieudanych prób wypieku. Należy wtedy znaleźć przyczynę niepowodzeń i spróbować po raz kolejny przy zmienionych proporcjach.
- Jeśli chleb nie jest wystarczająco przyrumieniony, można go pozostawić w urządzeniu i zastosować program przyrumieniania.
- Zaleca się również upieczenie próbnego bochenka przed ustawieniem funkcji programatora czasu stosowanej do wypieku przez noc, aby dzięki temu w razie potrzeby dokonać niezbędnych zmian.

Ekologia – zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu:

– Opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę.
– Worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.
– Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

Importer ZELMER S.A. – Polska

Zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów:

– w punktach serwisowych,
– sklep internetowy – jak poniżej.

Telefony:

1. Salon Sprzedaży Wysyłkowej Zelmer S.A.:
– wyroby/akcesoria – sklep internetowy:
www.zelmer.pl, e-mail: salon@zelmer.pl
– części zamienne:
tel. (017) 865-86-05, fax (017) 865-82-47
2. Zelmer S.A. – Sprawy handlowe:
tel. (017) 865-81-02, e-mail: sprzedaz@zelmer.pl
3. Zelmer S.A. – Biuro reklamacji:
tel. (017) 865-82-88, (017) 865-85-04
e-mail: reklamacje@zelmer.pl

Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Importer/producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych..

CZ

Vážení zákazníci

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte pokynům týkajícím se bezpečnosti, aby během používání nedošlo k nehodám a poškození přístroje. Návod k obsluze si prosím uschovejte, abyste jej mohli použít i během pozdějšího používání přístroje.

Bezpečnostní pokyny

- Před použitím přístroje se seznamte s obsahem celého návodu k použití.
- Přístroj je určen pouze pro použití v domácnostech. V případě použití pro podnikání v gastronomii se záruční podmínky mění.
- Přístroj připojujte vždy pouze do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavého proudu) vybavené ochranným kolíkem s napětím shodným s napětím uvedeným na výrobním štítku.
- Přístroj vždy umísťujte na rovných plochách, aby přístroj nespadl při hnětení hustého těsta. Je to důležité zejména v případě používání naprogramovaných funkcí a je-li přístroj ponechán bez dozoru. V případě výjimečně hladkých ploch přístroj umístěte na tenké, gumové podložce.
- V průběhu provozu umístěte přístroj alespoň 10 cm od jiných předmětů.
- Neumísťujte přístroj na nebo v blízkosti plynového nebo elektrického sporáku nebo horké trouby.
- Dbejte zvláštní opatrnosti při přenášení přístroje, zejména jsou-li v něm horké látky.
- Nádobu na pečení nelze vytahovat v průběhu provozu přístroje.
- Nepoužívejte většími množství surovin než je uvedeno v receptu. V opačném případě se chléb propeče nerovnoměrně nebo se těsto z přístroje vylije. Postupujte podle tohoto návodu k obsluze.
- Do přístroje nevkládejte alobal ani jiné materiály – mohou způsobit požár nebo zkrat.
- Nepřikrývejte přístroj za provozu ručníkem ani jinými věcmi. Teplo a pára musí mít možnost ze stroje unikat. V případě přikrytí přístroje snadno hořlavými materiály, kontaktu se závěsy apod. vzniká riziko požáru.
- Před nastavením přístroje na pečení daného druhu chleba např. přes noc, vyzkoušejte nejprve daný recept v době, kdy lze práci přístroje pozorovat a ujistěte se, že suroviny byly použity v požadovaném poměru, těsto není příliš hustí nebo řídké a množství těsta není příliš velké a těsto se z přístroj nevylévá.
- **Při vytahování z přístroje nádoby na pečení s upečeným chlebem, použijte k tomuto úkonu speciální rukavice nebo látky chránicí proti popálení, protože nádoba a chléb jsou velmi horké.**
- Vypněte přístroj ze zásuvky, není-li používám a před zahájením čištění.
- Vypněte přístroj ze zásuvky než se přiblížíte k předmětům, které jsou během provozu přístroje v pohybu.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za napájecí kabel.
- Napájecí kabel nemůže viset nad hranou stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Přístroj nezapínejte, je-li napájecí kabel nebo kryt zjevně poškozen.

Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedena oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě poruchy se obraťte na specializovaný servis.

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte kuchyňské chňapky. Po ukončení pečení je přístroj velmi horký.
- Ponechte přístroj vychladnout před provedením demontáže a před čištěním. Přístroj je vybaven tepelně izolovaným krytem. Kovové části přístroje se v průběhu provozu ohřívají.
- Nemyjte přístroj pod tekoucí vodou, neponořujte přístroj a napájecí kabel ve vodě.
- K mytí krytů nepoužívejte agresivní čisticí přípravky ve formě emulzí, mléka, past apod. Mohlo by dojít k odstranění informačních a grafických symbolů, jako jsou označení, výstražné symboly apod.
- Nemyjte kovové díly v myčce. Agresívní čisticí přípravky používané v těchto přístrojích způsobují černání těchto dílů. Myjte je ručně s použitím tradičních mycích přípravků.
- Používání příslušenství, jiných než výrobcem doporučených, může způsobit poškození přístroje.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.

Ujistěte se, že výše uvedeným pokynům rozumíte.

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na typovém štítku výrobku.

Pekárna je zařízením třídy I. vybaveným napájecím kabelem s ochranným vodičem a vidlicí s ochranným kontaktem.

Tento přístroj splňuje požadavky platných norem.

Přístroj je shodný s požadavky těchto směrnic:

– Elektrická nízkonapěťová zařízení (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen symbolem CE na typovém štítku.

Konstrukce (Obr. A)

DÍLY PŘÍSTROJE

❶ **Odnímatelný kryt.**
❷ **Držák.**
❸ **Průhled.**
❹ **Horní ventilační otvor.**
❺ **Boční ventilační otvory.**
❻ **Nádoba na pečení.**
❼ **Míchací lopatka.**
❽ **Pečicí komora.**
❾ **Ovládací panel.**

PŘÍSLUŠENSTVÍ

❿ **Odměrka.**
⓫ **Dávkovací kelímek.**

OVLÁDACÍ PANEL

⓬ **Displej LCD** – zobrazuje informace o daném programu, době zbývající do konce programu a stupně propečení kůrky.

Na displeji se objeví symbol „1 3:25". Číslice „1" označuje program, který byl zvolen, naproti tomu symbol „3:25" znamená dobu trvání vybraného programu. Poloha dvou ukazatelů určuje vybraný stupeň propečení a hmotnost. Výchozím nastavením po zapnutí přístroje je „vysoká hmotnost" a „střední stupeň propečení". V průběhu programu se na displeji zobrazí informace o průběhu pečení. Čas zobrazovaný na displeje se postupně zkracuje. Na displej jsou viditelné také jiné informace týkající se časovače (TIMER), úvodního předehřátí (PREHEAT), hnětení (KNEADING), přerušení (PAUSE), kynutí těsta (RISE), pečení (BAKE), funkce udržení tepla (WARM) a ukončení programu (END).

⓭ **Tlačítko START/STOP** – zahajuje a ukončuje program.

⓮ **Tlačítka pro nastavení času TIMER** – nastavení časovače.

⓯ **Tlačítko COLOR** – nastavení požadovaného stupně propečení kůrky.

⓰ **Tlačítko MENU** – výběr programu.

⓱ **Signalizace výběru provozního programu.**

Funkce přístroje

FUNKCE BZUČÁKU

Bzučák se zapíná:

- Po zmáčknutí programovacích tlačítek.
- Během druhého míchání těsta v programech BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET pro stanovení doby, kdy lze do těsta přidat přídavky jako jsou např. zrnka, ovoce, ořechy.
- Po skončení programu.

FUNKCE PAMĚTI

Při náhodném přerušení dodávky elektrického proudu v délce nepřekračující 5 minut, je fáze programu zaznamenána a přístroj může po obnovení dodávky pokračovat v provozu. To je možné výhradně v případě, že byl program přerušen před mícháním těsta. V opačném případě je nezbytné celý proces zahájit znovu od začátku.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

Pokud po předchozím používání přístroje je jeho teplota příliš vysoká, zazní po opětovném zmáčknutí START pro zahájení nového programu zvukový signál a na displeji se objeví zpráva E 01. V tomto případě přidržte tlačítko START/STOP do doby, kdy zkratka E 01 z displeje zmizí a objeví se na něm základní nastavení. Poté vyjměte nádobu na pečení a vyčkejte, dokud přístroj nevychladne. Program BAKE může být použit kdykoli, dokonce i tehdy je-li přístroj zahřátý.

Funkce a obsluha zařízení (Obr. B)

① Vložte nádobu na pečení do přístroje.

Nádoba na pečení je pokrytá nepřilnavou vrstvou. Umístěte nádobu přesně ve středu základny, uvnitř přístroje. Lehkým zmáčknutím středu nádoby dojde k zablokování pružin přidržujících nádobu na pravé a levé straně komory. Při vytahování zatáhněte energicky nádobu za držák k přenášení nádoby směrem nahoru.

UPOZORNĚNÍ Po skončení pečení je držák horký. Použijte kuchyňské chňapky.

② Vložte míchací lopatku.

Umístěte míchací lopatku nasunutím lopatky na trn v nádobě na pečení.

③ Přidejte suroviny.

Suroviny do nádoby přidávejte v pořadí uvedeném v příslušném receptu. Vzorové recepty jsou uvedeny v další části návodu.

④ Vložte zástrčku napájecího kabelu do elektrické zásuvky.

⑤ Zvolte požadovaný program tlačítkem MENU.

Tlačítko MENU slouží k výběru jednotlivých níže popsaných programů.

- **BASIC (ZÁKLADNÍ)**

K přípravě bílého, pšeničného a žitného pečiva. Jedná se o nejčastěji používaný program.

- **FRENCH (FRANCOUZSKÉ TĚSTO)**

K přípravě zvláště lehkého bílého pečiva.

- **WHOLEWHEAT (CELOZRNNÉ PEČIVO)**

K přípravě celozrnného pečiva.

- **SWEET (SLADKÉ PEČIVO)**

K přípravě sladkého těsta s kváskem.

- **SUPER RAPID 700 g (SUPER RYCHLÝ 700 g)**

K hnětení a pečení bochánků chleba do 700 g.

- **SUPER RAPID 900 g (SUPER RYCHLÝ 900 g)**

K hnětení a pečení bochánků chleba do 900 g.

- **QUICK (RYCHLÝ)**

K rychlé přípravě bílého, pšeničného a žitného pečiva.

- **BROWN BREAD (TMAVÉ PEČIVO)**

K přípravě tmavého pečiva apod.

- **DOUGH (TĚSTO)**

K přípravě těsta.

- **BAGEL DOUGH (TĚSTO NA PRECLÍKY)**

K přípravě těsto na preclíky.

- **JAM (DŽEM)**

K přípravě marmelád a džemů.

- **BAKE (PROPEČENÍ KŮRKY)**

K propečení chleba a těsta.

⑥ Zvolte hmotnost odpovídající danému programu.

Tlačítko LOAF slouží k nastavení hmotnosti chleba (viz tabulka):

ÚROVEŇ I	= malý chléb o hmotnosti do 500 g
ÚROVEŇ II	= střední chléb o hmotnosti do 700 g
ÚROVEŇ III	= velký chléb o hmotnosti do 900 g

⑦ Poté zvolte požadovanou úroveň propečení.

Tlačítko COLOR slouží k nastavování požadovaného stupně propečení kůrky. LIGHT (lehké), MEDIUM (střední), DARK (tmavé).

⑧ Nastavte dobu zapnutí programu tlačítkem TIME.

TLAČÍTKA ODLOŽENÉHO STARTU TIMER

Následující programy mohou být nastaveny s funkcí časovače: BASIC (základní) (1), FRENCH (francouzské těsto) (2), WHOLEWHEAT (celozrnné pečivo) (3), SWEET (sladké pečivo) (4), QUICK (rychlý) (7), BROWN BREAD (tmavé pečivo) (8), DOUGH (těsto) (9) a BAGEL DOUGH (preclíky) (10).

Programy SUPER RAPID 700 g (super rychlý) (5), SUPER RAPID 900 g (super rychlý) (6), JAM (DŽEM) (11), BAKE (PROPEČENÍ KŮRKY) (12) nemohou být nastavený s funkcí časovače (odloženého startu). K časovému intervalu po jehož uplynutí má pečení začít připočtěte dobu trvání daného programu a jednu hodinu po skončení procesu pečení.

Maximální možný čas nastavení činí 13 hodin.

Příklad:

Je 20:30 hodin a chléb má být hotov v 7:00 ráno následující den, tzn. za 10 hodin a 30 minut. Zmáčkněte tlačítko TIME do doby, než se na displeji objeví symbol 10:30, to jest doba od teď (20:30) do doby, kdy má být chléb hotov. Při použití funkce odloženého startu (časovače) nelze používat suroviny s krátkou trvanlivostí, jako je mléko, ovoce, jogurt, cibule, vajíčka apod.

⑨ Zmáčkněte tlačítko START/STOP.

Tlačítko START/STOP slouží také k zastavení programu v kterékoliv době. Pro zastavení zmáčkněte a přidržte po dobu asi 3 sekund tlačítko START/STOP do doby, kdy zazní zvukový signál. Na displeji se objeví nejprve pozice zvoleného programu. Chcete-li použit jiný program, zvolte jej tlačítkem MENU.

⑩ Míchání a hnětení těsta.

Domácí pekárna chléb automaticky míchá a hněte těsto do doby, kdy těsto dosáhne požadovanou konzistenci.

UPOZORNĚNÍ: Během míchání a hnětení těsta musí být víko přístroje uzavřené. V průběhu této fáze lze ještě přidávat menší množství vody nebo jiných surovin.

⑪ Kynutí těsta.

Po posledním cyklu míchání se přístroj ohřívá na teplotu optimální pro kynutí těsta.

UPOZORNĚNÍ: Po dobu kynutí víko uzavřete a neotevírejte je až do ukončení pečení chleba. Snímky pouze ukazují fázi kynutí těsta.

⑫ Pečení.

Domácí pekárna nastaví automaticky délku a teplotu pečení. Je-li chléb příliš světlý v závěru programu, použijte program BAKE, pro silnější propečení kůrky chleba. V tomto případě zmáčkněte tlačítko START/STOP a přidržte je asi 3 sekundy (do doby, kdy zazní zvukový signál). Poté zmáčkněte tlačítko BAKE. Po dosažení požadované úrovně propečení kůrky pečení zastavte přidržením po dobu 3 sekund tlačítka START/STOP (do doby zaznění zvukového signálu).

UPOZORNĚNÍ: Po dobu pečení těsta uzavřete víko a neotevírejte je až do ukončení pečení chleba. Snímky pouze ukazují fázi pečení těsta.

⑬ Ohřívání.

Po skončení pečení se zapne bzučák, který signalizuje, že chléb může být z pekárny vyjmut. Ihned je současně zahájen hodinový cyklus ohřívání.

⑭ Ukončení programu.

Po ukončení programu vyjměte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky elektrické sítě.

⑮ Vyjměte nádobu na pečení pomoci kuchyňských chňapek a otočte ji.

⑯ Nevypadne-li chléb okamžitě z nádoby, zatřeste nádobou jemně několikrát, dokud chléb nevypadne.

UPOZORNĚNÍ: Zůstane-li míchací lopatka uvnitř chleba, lze chléb mírně nařiznout a lopatku vytáhnou ven.

Ohřívání přístroj z důvodu kynutí těsta.

Ohřívání se zapíná pouze v případě, je-li pokojová teplota nižší než 25°C. Je-li pokojová teplota vyšší než 25°C, složky mají odpovídající teplotu a ohřívání není nutné.

PRACOVNÍ FÁZE PŘÍSTROJE

FUNKCE	1											
	BASIC (ZÁKLADNÍ)											
BAKING (stupeň pečení)	LIGHT (světlý)			MEDIUM (střední)			DARK (tmavý)			RAPID (rychlý)		
LOAF (bochník)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (opožděný start)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (předehřátí)												
KNEADING 1 (hnětání 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (přestávka)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (hnětání 2)	20 m	20 m	20 m	20m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (kynutí 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (hnětání 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (kynutí 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
KNEADING 4 (hnětání 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (kynutí 3)	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
BAKE (pečení)	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM (ohřívání)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (celková doba)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNKCE	2											
	FRENCH (FRANCOUZSKÉ TĚSTO)											
BAKING (stupeň pečení)	LIGHT (světlý)			MEDIUM (střední)			DARK (tmavý)			RAPID (rychlý)		
LOAF (bochník)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (opožděný start)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (předehřátí)												
KNEADING 1 (hnětání 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (přestávka)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (hnětání 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (kynutí 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (hnětání 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (kynutí 2)	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
KNEADING 4 (hnětání 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s

FUNKCE	2											
	FRENCH (FRANCOUZSKÉ TĚSTO)											
BAKING (stupeň pečení)	LIGHT (světlý)			MEDIUM (střední)			DARK (tmavý)			RAPID (rychlý)		
RISE 3 (kynutí 3)	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
BAKE (pečení)	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM (ohřívání)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (celková doba)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNKCE	3											
	WHOLEWHEAT (CELOZRNNÉ PEČIVO)											
BAKING (stupeň pečení)	LIGHT (světlý)			MEDIUM (střední)			DARK (tmavý)			RAPID (rychlý)		
LOAF (bochník)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (opožděný start)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (předehřátí)	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 1 (hnětání 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (přestávka)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (hnětání 2)	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1 (kynutí 1)	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEADING 3 (hnětání 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (kynutí 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
KNEADING 4 (hnětání 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (kynutí 3)	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
BAKE (pečení)	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
WARM (ohřívání)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (celková doba)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNKCE	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (SLADKÉ PEČIVO)			SUPER RAPID700 g (SUPER RYCHLÝ 700 g)	SUPER RAPID 900 g (SUPER RYCHLÝ 900 g)	QUICK (RYCHLÝ)	BROWN BREAD (TMAVÉ PEČIVO)	DOUGH (TĚSTO)	BAGEL DOUGH (TĚSTO NA PRECLÍKY)	JAM (DŽEM)	BAKE (PROPEČENÍ KŮRKY)
LOAF (bochník)	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME (opožděný start)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (předehřátí)							30 m				
KNEADING 1 (hnětání 1)	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
PAUSE (přestávka)	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
KNEADING 2 (hnětání 2)	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
RISE 1 (kynutí 1)	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
KNEADING 3 (hnětání 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (kynutí 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
KNEADING 4 (hnětání 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (kynutí 3)	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
BAKE (pečení)	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
WARM (ohřívání)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME (celková doba)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Čištění a údržba

- Před prvním použitím přístroje důkladně umyj nádobu na pečení a míchací lopatku jemným mycím přípravkem (nádobu na pečení nelze ponořovat do vody).
- Před prvním použitím se doporučuje promazat novou nádobu na pečení a míchací lopatku tukem odolným působení vysokých teplot, poté je ohřát v troubě po dobu asi 10 minut. Po vychladnutí odstraňte papírovým ručníkem tuk z nádoby. Takto bude chráněna vrstva proti připalování těsta. Tuto činnost lze vždy po nějaké době opakovat.
- Vyčkejte dokud přístroj zcela nevystydne a teprve poté jej čistěte a uschovejte. Před dalším hnětením a pečením, přístroj musí vychladnout asi během půl hodiny.
- Před čištěním odpojte přístroj z elektrické sítě a vyčkejte dokud nevychladne. K mytí používejte mírný mytí přípravek. Není dovoleno použití chemických přípravků, benzinu, přípravků na čištění trub nebo všech jiných přípravků, které mohou poškrábat nebo poškodit povrch přístroje.
- Odstraňuje všechny suroviny a drobky z víka, krytu a komory vlhkým ručníkem. **Neponořujte přístroj ve vodě, nenalévejte vodu do pečicí komory!**
- Pro usnadnění čištění sundejte kryt, umístěte jej svisle a poté jej lze zatáhněte směrem nahoru.
- Nádobu na pečení přetřete zevnitř vlhkou utěrkou. Vnitřek nádoby lze mýt s použitím přípravků na mytí nádobí. Nádobu neponořujte do vody.
- Lopatku na míchání a poháněnní trn čistěte ihned po použití. Zůstane-li lopatka na míchání v nádobě, bude ji možno později odsud vyjmout. V tomto případě naplňte nádobu teplou vodou a ponechte po dobu 30 minut. Poté lopatky vyjměte.
- Nádoba je pokrytá vrstvou proti připalování. Nepoužívejte kovové předměty, které by ji mohly poškodit. Barva povlaku se bude během používání přístroje postupně měnit. Jedná se o běžný jev. Tato změna žádným způsobem nemění vlastnosti povlaku.
- Před uschování přístroje se ujistěte, že přístroj zcela vychladl a je suchý. Přístroj nutno přechovávat s uzavřeným víkem.

OTÁZKY A ODPOVĚDI K PŘÍSTROJI

Problém	Příčina	Řešení
Z pečicí komory nebo z ventilačních otvorů vychází dým.	Ingredience se přilepily k pečicí komoře nebo k vnější části pečicí nádoby.	Odpojte přístroj z elektrické sítě a vyčistěte vnější část pečicí nádoby nebo pečicí komoru.
Chléb klesá ve středu a je vespod vlhký.	Chléb byl ponechán příliš dlouho v nádobě po upečení a ohřátí.	Vyjměte chléb z pečicí nádoby před ukončením funkce ohřívání.
Chléb je obtížné vyjmout z nádoby.	Dolní část bochánku se přilepila k míchací lopatce.	Před dalším pečením vyčistěte míchací lopatku a hřídel. V případě nutnosti naplňte nádobu teplou vodou a ponechte po dobu 30 minut. Bude tak možné snadným způsobem vyjmout a vyčistit míchací lopatky.
Složky nebyly vymíchána nebo chléb se dobře neupekl.	Chybné nastavení programu.	Ověřte vybrané menu a jiná nastavení.
	Zmáčkněte tlačítko START/STOP v průběhu provozu přístroje.	Nepoužívejte stejné suroviny a začněte celý postup znova.
	V průběhu provozu přístroje bylo několikrát zvednuto víko.	Víko lze otevírat výhradně, je-lin na displeji zobrazena doba delší než 1:30 (týká se výhradně programů 1, 2, 3, 4). Ujistěte se, že víko bylo řádně uzavřeno.
	Dlouhé přerušení dodávky proudu v průběhu provozu přístroje.	Nepoužívejte stejné suroviny a začněte celý postup znova.
	Otáčení míchacích lopatek je zablokováno.	Ověřte, zda míchací lopatky nebyly zablokovány obilkami apod. Vyjměte pečicí nádobu a ověřte, zda díly pohonu se otáčejí. V opačném případě je přístroj nutno předat k opravě.
Přístroj se zapíná. Zapíná se zvukový signál. Na displeji se objeví zpráva E 01.	Přístroj po předchozím pečení nevychladl.	Zmáčkněte a přidržte tlačítko START/STOP dokud se na displeji neobjeví běžný kód programu. Odpojte přístroj z elektrické sítě. Vyjměte pečicí nádobu a vyčkejte dokud nevystydne a nedosáhne pokojové teploty. Poté přístroj připojte k elektrické síti a opětovně zapněte.
Na displeji se objeví zpráva „EEE“.	Chyba programu nebo chyba elektronická.	Spusťte test přístroje. Zmáčkněte a přidržte tlačítko menu, přístroj vypněte ze sítě a poté opětovně připojte. Tlačítko uvolněte. Proběhne test přístroje. Opětovně odpojte přístroj z elektrické sítě. Na displeji se musí objevit kód běžného programu. V opačném případě je přístroj nutno předat k opravě.

KLASICKÉ RECEPTY

Přístroj je vhodný zvláště k přípravě **hotových chlebových směsí**, které lze zakoupit v obchodech.

BÍLÝ CHLÉB
(hmotnost chleba přibl. 900 g)

Složení:	
Voda nebo mléko	425 ml
Sůl	1 ½ lžičky
Cukr	1 ½ lžičky
Mouka hladká světlá	600 g
Suché droždí	1 lžička

Program: BASIC nebo FRENCH

CHLÉB NA PODMÁSLÍ
(hmotnost chleba přibl. 900 g)

Složení:	
Podmáslí	375 ml
Sůl	1 lžička
Cukr	1 lžička
Mouka hladká světlá	500 g
Suché droždí	1 lžička

Program: BASIC lub FRENCH

TĚSTO S OŘECHY A ROZINKAMI
(hmotnost těsta cca 900 g)

Složení:	
Voda nebo mléko	350 ml
Margarín nebo máslo	1 ½ polévkové lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	2 polévkové lžíce
Mouka polohrubá světlá	540 g
Suché droždí	1 lžička
Rozinky	100 g
Podrcené ořechy	3 polévkové lžíce

Program: BASIC
Rozinky a ořechy lze přidávat po zaznění prvního zvukového signálu nebo po 1 cyklu míchání těsta.

SLUNEČNICOVÝ CHLÉB
(hmotnost chleba přibl. 900 g)

Složení:	
Voda	350 ml
Máslo	1 polévková lžíce
Mouka polohrubá světlá	540 g
Slunečnicová semena	5 polévkových lžic
Sůl	1 lžička
Cukr	1 polévková lžíce
Suché droždí	1 lžička

Program: BASIC
Doporučení: slunečnicová semena lze zastoupit semeny dýně. Pražení semen na pánvi způsobí, že získají intenzívnější chuť.

CHLÉB ZE SEDMI OBILNIN
(hmotnost chleba přibl. 700 g)

Složení:	
Voda nebo mléko	300 ml
Margarín nebo máslo	1 ½ polévkové lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	2 ½ polévkové lžíce
Mouka polohrubá světlá	240 g
Celozrnná pšeničná mouka	240 g
Vločky ze 7 obilnin	60 g
Suché droždí	1 lžička

Program: WHOLEWHEAT
Před použitím celých zrn zrna namočte.

CIBULOVÝ CHLÉB (hmotnost chleba přibl. 900 g)	
Složení:	
Voda nebo mléko	250 ml
Margarín nebo máslo	1 polévková lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	2 polévkové lžíce
Velká, nakrájená cibule	1 ks
Mouka polohrubá světlá	540 g
Suché droždí	1 lžička
Program: BASIC Tento chléb upečte okamžitě.	

CELOZRNNÝ CHLÉB (hmotnost chleba přibl. 900 g)	
Složení:	
Voda nebo mléko	300 ml
Margarín nebo máslo	1½ polévkové lžíce
Vajíčka	1 ks
Sůl	1 lžička
Cukr	2 lžičky
Mouka polohrubá světlá	360 g
Celozrnná pšeničná mouka	180 g
Suché droždí	1 lžička
Program: WHOLEWHEAT Upozornění: S odložením startu „DELAY TIMER" nutno místo vajec nutno přidat více vody.	

TĚSTO S ČOKOLÁDOU A OŘECHY (hmotnost těsta cca 680 g)	
Složení:	
Voda	275 ml
Čokoládo-ořechový krém	90 ml
Sůl	1½ lyžeczki
Cukr moučka	1½ lyżeczki
Mouka hladká světlá	300 g
Mouka konzumní	150 g
Suché droždí	1 lžička
Program: FRENCH	

CHLÉB FOCACCIA S ROZMARÝNEM A ČESNEKEM	
Složení:	
Voda	200 ml
Olej z oliv	1 polévková lžíce
Čerstvě nakrájený rozmarýn	2 polévkové lžíce
Česnek, oloupaný a vymačkaný	3 stroužky
Mouka hladká světlá	350 g
Sůl	1 lžička
Suché droždí	½ lžičky
Program: DOUGH	

FRANCOUZSKÉ BAGETY (hmotnost těsta přibl. 900 g)	
Složení:	
Voda	300 ml
Med	1 polévková lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	1 lžička
Mouka polohrubá světlá	540 g
Suché droždí	1 lžička
Program: DOUGH Po uhnětení rozdělte hotové těsto na 2-4 části, vytvarujte dlouhé bochánky a odstavte na 30-40 minut. Těsto šikmo nařízněte a vložte do trouby.	

TĚSTO NA PIZZU (suroviny na 3 pizzy)	
Složení:	
Voda	300 ml
Sůl	$^3/_4$ lžičky
Olej z oliv	1 polévková lžíce
Mouka hladká světlá	450 g
Cukr	2 lžičky
Suché droždí	1 lžička
Program: DOUGH Po uhnětení těsto rozválejte, vytvrarujte na kulatý tvar a odstavte na 10 minut. Rozetřete omáčku a naložte suroviny. Pečte v troubě 20 minut.	

DŽEM Z POMERANČŮ	
Složení:	
Pomeranče	400 g
Citrony	100 g
2:1 želírovací cukr	250 g
Program JAM	

JAHODOVÝ DŽEM	
Složení:	
Jahody, umyté a odstopkované	450 g
Želírovací cukr	450 g
Program JAM	

MALINOVÝ DŽEM	
Složení:	
Čerstvé maliny, umyté	450 g
Želírovací cukr	450 g
Program: JAM	

MERUŇKOVÝ DŽEM	
Složení:	
Čerstvé meruňky, umyté	450 g
Studená voda	2 polévkové lžíce
Želírovací cukr	450 g
Citronová kůra + šťáva	z ½ citronu
Program: JAM	

VIŠŇOVÝ CHLÉB (hmotnost chleba cca 700 g)	
Složení:	
Višňový džus	75 ml
Mléko	20 ml
Med	15 g
Máslo	15 g
Višňový jogurt	135 g
Višně bez pecek	20 g
Mouka typu 550	410 g
Suché droždí	1 lžička
Prášek do pečiva	½ lžičky
Sůl	½ lžičky
Cukr	1 lžička
Program: BASIC nebo SWEET Po zvukovém signálu přidat: 20 g mletých vlašských ořechů	

CHLÉB Z BEZLEPKOVÉ MOUKY (hmotnost chleba přibl. 900 g)	
Složení:	
Voda nebo mléko	425 ml
Sůl	1 ½ lžičky
Cukr	1 ½ lžičky
Mouka hladká světlá	Bezlepková mouka 500 g
Suché droždí	1 lžička
Program: BASIC nebo FRENCH	

V tabulkách najdete příklady receptů a orientační množství ingrediencí. Nepovažujte tyto informace za kuchařskou knihu. Jednejte podle vlastního gusta a kulinárních pravidel popsaných v odborné literatuře a příručkách.

KDY JE VHODNÉ RECEPT UPRAVIT?

Problém	Pravděpodobná příčina	Řešení (popis níže)
Chléb kyne příliš rychle.	Příliš mnoho droždí, příliš velké množství mouky, nedostatečné množství soli.	a/b
Chléb vůbec nekyne nebo jen málo.	- Absence nebo nedostatečné množství droždí.	a/b
	- Staré nebo nečerstvé droždí.	e
	- Příliš horký roztok.	c
	- Došlo ke kontaktu droždí s roztokem.	d
	- Nevhodný druh mouky nebo stará mouka.	e
	- Příliš mnoho nebo příliš málo tekutin.	a/b/g
	- Příliš málo cukru.	a/b
Těsto kyne příliš a překypuje z nádoby.	- Je-li voda je příliš měkká, droždí silněji fermentuje.	f
	- Příliš mnoho mléka způsobuje fermentaci droždí.	c
Chléb uprostřed klesá.	- Množství těsta je větší než objem nádoby a chléb klesá.	a/f
	- Fermentace je příliš krátká nebo příliš rychlá vzhledem k nadměrné teplotě vody lub komory pečení nebo nadměrné vlhkosti.	c/h/i
	- Chybí sůl nebo nedostatečné množství cukru.	a/b
	- Příliš mnoho tekutin.	h
Chléb je těžký, hrudkovatý.	- Příliš mnoho mouky nebo příliš málo tekutin.	a/b/g
	- Příliš málo droždí nebo cukru.	a/b
	- Příliš mnoho ovoce, celozrnné mouky nebo jiné složky.	b
	- Stará nebo nečerstvá mouka.	e
Chléb není uprostřed upečen.	- Příliš mnoho nebo příliš málo tekutin.	a/b/g
	- Přílišná vlhkost.	h
	- Recept s vlhkými surovinami, např. jogurtem.	g
Zvrásněná struktura chleba nebo příliš mnoho otvorů ve chlebě.	- Příliš velké množství vody.	g
	- Chybí sůl.	b
	- Vysoká vlhkost, příliš horká voda.	h/i
	- Příliš mnoho tekutin.	c
Neupečený, houbovitý povrch.	- Objem chleba je příliš velký oproti nádobě.	a/f
	- Příliš mnoho mouky, zejména v případě světlého chleba.	f
	- Příliš mnoho droždí nebo příliš málo soli.	a/b
	- Příliš mnoho cukru.	a/b
	- Jiné sladké složky kromě cukru.	b
Krajíce chleba jsou nerovné nebo jsou uprostřed hrudky.	- Chléb se dostatečně nezchladil (pára se nestačila uvolnit).	j
Na chlebové kůrce je mouka.	- Po míchání těsta zůstala na bocích přístroje mouka.	g/i

Řešení výše uvedených problémů

a) Odměřujte přesně složení.

b) Přizpůsobte množství ingrediencí a ověřte, zda byly přidány všechny složky.

c) Přidejte jinou tekutinu nebo ji ponechte vychladnout při pokojové teplotě. Suroviny přidávejte v pořadí uvedeném v příslušném receptu. Uprostřed nasypané mouky udělejte důlek a nasypte do něj rozdrobené nebo suché droždí. **Zabraňte, aby se droždí přišlo do přímého kontaktu s tekutinou.**

d) Používejte výhradně čerstvé a řádně přechovávané suroviny.

e) Snižte celkové množství složek, nepřidávejte více mouky než je uvedeno v receptu. Snižte množství složek o ⅓.

f) Snižte množství přidané tekutiny. Jsou-li používány suroviny obsahující vodu, snižte adekvátně množství přidávaných tekutin.

g) V případě velmi vlhkého počasí, přidejte o 1-2 polévkové lžíce vody méně.

h) V případě teplého počasí nepoužívejte odložený start. Používejte vychlazené tekutiny.

i) Ihned po upečení vyjměte chléb z nádoby a ponechte vychladnout po dobu alespoň 15 minut krájením.

j) Snižte množství droždí nebo všech složek o ¼.

Poznámky týkající se receptů

1. Složení

- S ohledem na skutečnost, že každá surovina se určitým způsobem podílí na úspěchu pečení chleba, jejich správně odměřování je stejně důležité, co pořadí přidávání.
- Nejdůležitějšími složkami jsou voda, mouka, sůl, cukr a droždí (lze je používat suché nebo čerstvé); tyto mají největší vliv na úspěšnou přípravu těsta nebo chleba. Používejte vždy příslušné množství složek v odpovídajících poměrech.
- Musí-li být těsto připraveno ihned, používejte suroviny s pokojovou teplotou. V případě nastavení odloženého startu, doporučujeme používání vychlazených složek, aby droždí nezačalo kynou předčasně.
- Margarín, máslo a mléko ovlivňují výslednou chuť chleba.
- Množství cukru lze snížit o 20%, aby kůrka byla jemná a tenčí, bez vlivu na průběh pečení. Aby kůrka byla jemná a měkčí, lze cukr nahradit medem.
- Lepek obsažený v mouce během míchání těsta, zajišťuje požadovanou strukturu chleba. Ideální směs mouky se skládá ze 40% celozrnné mouky a 60% mouky bílé.
- Chcete-li přidat do chleba zrna obilnin, ponechte je přes noc ve vodě. Snižte množství mouky a vody (maximálně o 1/5).
- Kvásek je nezbytný při použití žitné mouky. Obsahuje mléko a octové bakterie, které působí, že chléb je lehčí a lépe fermentuje. Kvásek lze připravit samostatně, je to však časově náročné. Z tohto důvodu je v uváděných receptech používán koncentrát kvásku v prášku. Je nabízen v 15 g balení (na 1 kg mouky). Doporučujeme dodržování uvedených receptů (½, ¾ nebo 1 balení). Bude-li použití méně kvásku než je uvedeno v receptu, chléb se bude drobit.
- Má-li práškový kvásek jinou koncentraci (100 g balení na 1 kg mouky), množství mouky nutno snížit o 80 g na 1 kg mouky.
- Můžete také použít tekutý kvásek. Dodržujte množství uváděná na obalu. Vyplňte odměrku tekutým kváskem a doplňte jinými tekutými složkami v příslušném množství dle předpisu.
- Pšeničný kvásek je nejčastěji prodáván v suché formě. Zlepšuje zpracovatelnost těsta, jeho svěžest a chuť. Je také jemnější než žitný kvásek.
- K pečení chleba s kváskem lze použít program BASIC nebo WHOLEWHEAT.
- Kvásek lze nahradit enzymy (ferment) pro pečení. Rozdíl bude postřehnutelný pouze v chuti. Enzymy jsou vhodné k použití v domácích pekárnách.
- Do těsta lze přidávat pšeničné otruby, aby byl chléb lehčí a bohatší na výživné látky. Pro tento účel přidejte jednu polévkovou lžíci na 500 g mouky a zvyšte množství vody o ½ polévkové lžíce.
- Pšeničný lepek je přírodní doplňkem získávaným z bílkoviny obsažené v pšenici. Díky němu je chléb lehčí a má větší objem. Chléb méně často klesne a je stravitelnější. Jeho přednosti jsou zjevné zejména při pečení celozrnného chleba nebo jiného pečiva z mouky mleté v domácnosti.
- Černým sladem používaným v některých předpisech je ječný, celopražený slad. Díky němu lze získat tmavší kůrku chleba a tmavší chléb (např. hnědý chléb). Lze používat také žitný slad, který není tak tmavý. Oba produkty lze zakoupit v prodejnách se zdravou výživou.
- Čistý, práškovaný lecitin je přírodním emulgátorem, který zlepšuje objem chleba, působí, že chléb je jemný a světlejší a pečivo je déle čerstvé.

2. Úprava počtu složek

Je-li potřeba zvýšit nebo snížit počet složek, ujistěte se, že poměry dle originální receptu jsou zachovány. Pro získání uspokojivého efektu, doporučujeme se držet níže uvedených pokynů týkajících se upravování počtu složek:

- **Tekutiny / mouka:** těsto musí být jemné (ale ne příliš) a snadno opracovatelné. Těsto nesmí být vláknité. Z těsto musí být možno vytvarovat kouli. Není to možné v případě hustých těst u žitného nebo celozrnného chleba. Těsto je nutno ověřit pět minut po první etapě míchání. Je-li příliš vlhké, přidejte trochu mouky, dokud nezíská požadovanou konzistenci. Je-li příliš suché, přidávejte po lžících vodu za stálého míchání.
- **Nahrazování tekutin** V případě použití složek obsahujících tekutiny (např. tvaroh, jogurt apod.), lze přidávané množství tekutin snížit. Při přidávání vajec, je nejprve rozklepněte do odměrky a vyplňte ji ostatními tekutinami pro kontrolu množství složek. Těsto připravované ve vyšších nadmořských výškách (nad 750 metrů), kyne rychleji. V tomto případě můžete snížit množství droždí o ¼ do ½ lžičky pro poměrné zpomalení kynutí těsta. Totéž se týká lokalit s výjimečně měkkou vodou.

3. Přidávání a odměřování složek a množství

- Nalévejte vždy nejprve tekutiny a teprve potom v závěru přidávejte droždí. Aby nedošlo k příliš rychlému kynutí droždí (zejména během odloženého startu), zabraňte kontaktu tekutin s droždím.
- Při odměřování složek používejte vždy stejné měrné jednotky, to znamená odměřujte složky připojenou odměrkou nebo kuchyňskými lžícemi, jsou-li v receptech uváděny polévkové lžíce nebo čajové lžičky.
- Složky uváděné v gramech odměřujte přesně.
- Chcete-li složky odměřovat v milimetrech, používejte k tomuto účelu připojenou měrku, která má stupnici rozdělenou od 30 do 300 ml.
- Přidávání ovoce, ořechů nebo obilovin. Složky lze přidávat u jednotlivých programů po zaznění zvukového signálu. Jsou-li složky přidány příliš brzdy, budou v průběhu míchání těsta pomlety.

4. Recepty použitelné v domácí pekárně

Výše uvedené recepty jsou určeny pro bochníky různé velikosti. Celková hmotnost nesmí překročit 1000 gramů. Nebyly-li uvedeny konkrétní doporučení týkající se hmotnosti, znamená to, že pro daný program lze používat současně malou i velkou dávku surovin. V případě ultra rychlého programu činí doporučovaná hmotnost bochníků kolem 750 gramů.

5. Hmotnost a objem chleba

- V receptech je hmotnost chleba uváděná přesně. Hmotnost čistého bílého pečiva je nižší než pečiva celozrnného. Související je s tím, že bílá mouka roste rychleji, průběh pečení proto průběžně sledujte.
- Mimo přesně stanovenou hmotnost může docházet k odchylkám od uvedených hodnot. Skutečná hmotnost chleba závisí ve značné míře na vlhkosti vzduchu v místnosti v průběhu příprav.
- Pečivo s velkým podílem pšenice má vždy velký objem a překypuje okraje nádoby v poslední fázi kynutí a to i v případě přesného odměření surovin. Chléb se však nevylévá. Snadněji se propeče část chleba nacházející se vně nádoby, než část ve středu.
- U programů SUPER-RAPID doporučovaných k pečení sladkého pečiva, lze pro dosažení lehčího chleba používat menší množství surovin než v případě programu SWEET.

6. Efekty pečení

- Efekty pečení závisí na konkrétních podmínkách (tvrdost vody, vlhkost vzduchu, nadmořská výška, konzistence složek apod.). Z tohoto důvodu by recepty měly sloužit spíše jako vztažný bod, který lze odpovídajícím způsobem přizpůsobit daným podmínkám. V případě prvních nezdarů se nenechte odradit. Zjistěte příčinu neúspěchu a zkuste postup znova se na menším množství.
- Není-li chléb řádně propečen, lze jej ponechat v přístroji a použít program pro propečení kůrky.
- Doporučujeme také upéct zkušební bochánek před použitím funkce odloženého startu, používané v pečení v noci, aby bylo možno v případě potřeby provést nezbytné změny.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému zužitkování.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na **www.elektrowin.cz**.

Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.

Dovozce/výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směrnicím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

SK

Vážení zákazníci

Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom tak, aby ste počas používania zariadenia predišli úrazom a/alebo ste predišli poškodeniu zariadenia. Návod na obsluhu si uchovajte pre prípadné neskoršie použitie počas prevádzky zariadenia.

Bezpečnostné pokyny

- Pred začatím používania zariadenia sa zoznámte s obsahom celého návodu na obsluhu.
- Zariadenie je určené na domáce použitie. V prípade použitia na účely gastronomického biznisu sa záručné podmienky menia.
- Zariadenie vždy pripájajte do zásuvky elektrickej siete (iba striedavého prúdu) vybavenej ochranným kolíkom s napätím zodpovedajúcim uvedenému na výrobnom štítku zariadenia.
- Zariadenie vždy umiestňujte na vodorovnom, rovnom povrchu, aby nespadlo počas miesenia hustého cesta. Je to mimoriadne dôležité v prípade používania nastavených funkcií a ak je zariadenie ponechané bez dohľadu. V prípade mimoriadne hladkých povrchov zariadenie umiestnite na tenkú gumovú podložku.
- Počas prevádzky zariadenia ho umiestnite vo vzdialenosti minimálne 10 cm od iných predmetov.
- Zariadenie sa nesmie umiestňovať na alebo v blízkosti plynového, elektrického sporáka alebo horúcej rúry.
- Buďte mimoriadne opatrní počas prenášania zariadenia, najmä ak sa vo vnútri nachádzajú horúce látky.
- Nádoba na pečenie sa nesmie vyberať počas prevádzky zariadenia.
- Nepoužívajte väčšie množstvo ingrediencií ako je uvedené v recepte. V opačnom prípade sa chlieb nerovnomerne upečie alebo cesto unikne von. Dodržiavajte pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu.
- Do zariadenia nevkladajte alobal ani iné materiály, pretože môžu zapríčiniť požiar alebo skrat.
- Neprikrývajte zariadenie uterákom ani inými látkami počas prevádzky. Teplo a para sa musia dostať von zo zariadenia. V prípade prikrytia zariadenia horľavými látkami, styku so závesmi a pod. existuje riziko požiaru.
- Pred nastavením zariadenia na pečenie určitého druhu chleba napr. v noci, najprv vyskúšajte daný recept v čase, keď môžete zariadenie pozorovať a môžete sa uistiť, že jednotlivé zložky sú pripravené v primeranom pomere, cesto nie je príliš husté alebo riedke, a množstvo hmoty nie je príliš veľké a cesto sa nevylieva.
- **Pri vyberaní zo zariadenia nádoby na pečenie spolu s upečeným chlebom používajte špeciálne rukavice alebo látku zabezpečujúce proti popáleniu, pretože nádoba a chlieb sú veľmi horúce.**
- Odpojte zariadenie zo sieťovej zásuvky, ak ho nepoužívate a pred začatím čistenia.
- Odpojte zariadenie zo sieťovej zásuvky pred približovaním sa k častiam, ktoré sa počas prevádzky pohybujú.
- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za kábel.
- Napájací kábel nesmie visieť cez hranu stola alebo pracovnej dosky ani sa dotýkať horúceho povrchu.
- Zariadenie sa nesmie zapínať, ak sú napájací kábel alebo teleso viditeľným spôsobom poškodené.

Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vykvalifikovaná osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.

Zariadenie môžu opravovať iba preškolení zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Používajte kuchynské rukavice. Po ukončení pečenia zariadenie je veľmi horúce.
- Pred demontážou a čistením nechajte zariadenie vychladnúť. Teleso zariadenia je tepelne izolované. Kovové časti zariadenia sa počas prevádzky zohrievajú.
- Neumývajte pod tečúcou vodou, neponárajte zariadenie ani napájací kábel do vody.
- Na umývanie telesa sa nesmú používať agresívne čistiace prostriedky ako napr. emulzie, mliečka, pasty a pod. Tieto prostriedky môžu okrem iného zotrieť informačné grafické prvky, ako napr.: označenia, výstražné značky a pod.
- Kovové prvky sa nesmú umývať v umývačkách riadu. Agresívne čistiace prostriedky, ktoré sa v týchto zariadeniach používajú, spôsobia, že tieto prvky tmavnú. Umývajte ich ručne, používajte tradičné tekuté čistiace prostriedky na umývanie riadu.
- Používanie príslušenstva iného ako odporúčané výrobcom môže poškodiť zariadenie.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.

Uistite sa, že ste pochopili hore uvedené poznámky.

Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Domáca pekáreň je zariadenie I. triedy vybavené napájacím káblom s ochranným vodičom a zástrčkou s ochranným kontaktom.

Zariadenie vyhovuje požiadavkám platných noriem.

Zariadenie vyhovuje požiadavkám smerníc:

– Nízkonapäťové elektrické zariadenie (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený označením CE na výrobnom štítku.

Konštrukcia zariadenia (Obr. A)

PRVKY ZARIADENIA

❶ **Odnímateľný kryt.**

❷ **Držiak.**

❸ **Okienko.**

❹ **Horný vetrací otvor.**

❺ **Bočné vetracie otvory.**

❻ **Pečiaca nádoba.**

❼ **Hnetač.**

❽ **Pečiaca komora.**

❾ **Ovládací panel.**

PRÍSLUŠENSTVO

❿ **Lyžica na odmeriavanie.**

⓫ **Odmerka.**

OVLÁDACÍ PANEL

⓬ **LCD displej** – zobrazuje informácie týkajúce sa nastaveného programu, času, ktorý ostáva do konca programu, a stupňa opečenia kôrky.

Na displeji sa zobrazí symbol „1 3:25". Číslica „1" označuje program, ktorý bol zvolený, symbol „3:25" označuje dobu trvania nastaveného programu. Poloha dvoch indikátorov označuje zvolený stupeň opečenia a hmotnosť. Prednastavená hodnota po zapnutí zariadenia je „vysoká hmotnosť" a „stredný stupeň opečenia". Počas trvania programu na displeji budú zobrazené informácie týkajúce sa priebehu procesu pečenia. Čas zobrazovaný na displeji sa bude postupne zmenšovať. Na displeji budú zobrazené aj iné informácie, týkajúce sa časovača (TIMER), predbežného zohrievania (PREHEAT), hnetenia (KNEADING), pauzy (PAUSE), kysnutia cesta (RISE), pečenia (BAKE), funkcie udržiavania tepla (WARM) a ukončenia programu (END).

⓭ **Tlačidlo ŠTART/STOP** – začína a končí program.

⓮ **Tlačidlá časovača TIMER** – nastavenie hodín.

⓯ **Tlačidlo COLOR** – nastavenie požadovaného stupňa opečenia kôrky.

⓰ **Tlačidlo MENU** – voľba programu.

⓱ **Tlačidlo LOAF** – nastavenie hmotnosti podľa nižšie uvedeného opisu.

Funkcie zariadenia

FUNKCIA BZUČIAKA

Bzučiak sa zapína:

- Po stlačení programovacích tlačidiel.
- Počas druhého procesu miesenia cesta v programoch NORMAL, WHOLEWHEAT, SWEET, aby bolo možné určiť moment, v ktorom je možné do cesta pridať zložky, ako napr. zrná, ovocie, orechy.
- Po ukončení programu.

FUNKCIA PAMÄTE

V prípade krátkeho výpadku prúdu, ktorý neprekračuje 5 minút, položka programu sa ukladá do pamäte a zariadenie môže pokračovať v programe po odstránení poruchy. Je to možné iba v prípade, že program bol zastavený pred fázou miesenia cesta. V inom prípade je nevyhnutné začať celý proces od začiatku.

BEZPEČNOSTNÉ FUNKCIE

Ak po predchádzajúcom používaní zariadenia je jeho teplota príliš vysoká pre začatie nového programu, po opätovnom stlačení tlačidla ŠTART sa na displeji zobrazí správa E 01 a počujete zvukový signál. V takom prípade pridržte tlačidlo ŠTART/STOP do momentu, až kým správa E 01 zmizne z displeja a zobrazí sa na ňom základné nastavenie. Potom vyberte pečiacu nádobu a počkajte, až kým zariadenie nevychladne. Program BAKE sa môže začať v každom momente aj keď je zariadenie rozohriate.

Fungovanie a obsluha zariadenia (Obr. B)

FÁZY PROGRAMU PEČENIA CHLEBA

① Vložte pečiacu nádobu.

Pečiaca nádoba je povrchovo upravená nepriľnavou vrstvou. Umiestnite nádobu presne v strede podstavca vo vnútri zariadenia. Jemné stlačenie strednej časti nádoby zapríčiní zapadnutie pružín, ktoré pridržiavajú nádobu na pravej a ľavej strane komory. Pre vybratie nádoby rozhodným pohybom potiahnite smerom hore držiak na prenášanie nádoby.

POZOR! Po ukončení procesu pečenia je držiak horúci. Treba používať kuchynskú rukavicu.

② Vložte hnetač.

Naložte hnetač: otvor v hnetači nasuňte na čap v pečiacej nádobe.

③ Pridajte zložky.

Zložky vkladajte do nádoby v súlade s poradím uvedeným v príslušnom recepte. Ukážkové recepty sú uvedené v ďalšej časti návodu.

④ Vložte zástrčku napájacieho kábla do sieťovej zásuvky.

⑤ Zvoľte požadovaný program tlačidlom MENU.

Tlačidlo MENU slúži na zvolenie programov, ktoré sú podrobne opísané nižšie.

- **BASIC (ZÁKLADNÝ)**

Na prípravu bieleho, pšeničného a ražného pečiva. Je to najčastejšie používaný program.

- **FRENCH (FRANCÚZSKE CESTO)**

Na prípravu mimoriadne ľahkého bieleho pečiva.

- **WHOLEWHEAT (CELOZRNNÉ PEČIVO)**

Na prípravu celozrnného pečiva.

- **SWEET (SLADKÉ PEČIVO)**

Na prípravu napr. sladkého kysnutého cesta.

- **SUPER RAPID 700 g (SUPER RÝCHLY 700 g)**

Na hnetenie a pečenie bochníkov chleba do 700 g.

- **SUPER RAPID 900 g (SUPER RÝCHLY 900 g)**

Na hnetenie a pečenie bochníkov chleba do 900 g.

- **QUICK (RÝCHLY)**

Na rýchlu prípravu bieleho, pšeničného a ražného pečiva.

- **BROWN BREAD (TMAVÉ PEČIVO)**

Na prípravu tmavého pečiva a pod.

- **DOUGH (CESTO)**

Na prípravu cesta.

- **BAGEL DOUGH (CESTO NA PRACLÍKY)**

Na prípravu cesta na praclíky.

- **JAM (DŽEM)**

Na prípravu marmelád džemov.

- **BAKE (OPEČENIE KÔRKY)**

Opečenie kôrky chleba a cesta.

⑥ Zvoľte hmotnosť vhodnú pre daný program.

Tlačidlo LOAF slúži na nastavenie hmotnosti chleba (pozri tabuľka):

ÚROVEŇ I.	= malý chlieb s hmotnosťou do 500 g
ÚROVEŇ II.	= stredný chlieb s hmotnosťou do 700 g
ÚROVEŇ III.	= veľký chlieb s hmotnosťou do 900 g

⑦ Potom zvoľte požadovaný stupeň opečenia kôrky.

Tlačidlo COLOR slúži na nastavenie požadovaného stupňa opečenia kôrky: LIGHT (svetlá), MEDIUM (stredná), DARK (tmavá).

⑧ Nastavte čas začatia programu pomocou tlačidla TIME.

TLAČIDLÁ ČASOVAČA TIMER

Nasledujúce programy môžete nastaviť s použitím funkcie časovača. BASIC (základný) (1), FRENCH (francúzske cesto) (2), WHOLEWHEAT (celozrnné pečivo) (3), SWEET (sladké pečivo) (4), QUICK (rýchly) (7), BROWN BREAD (tmavé pečivo) (8), DOUGH (cesto) (9) a BAGEL DOUGH (praclík) (10).

Programy SUPER RAPID 700 g (super rýchly) (5), SUPER RAPID 900 g (super rýchly) (6), JAM (DŽEM) (11), BAKE (PREPEČENIE KÔRKY) (12) sa nedajú nastaviť s funkciou časovača. K dobe, po uplynutí ktorej sa má spustiť proces pečenia, treba prirátať dobu trvania daného programu a jednu hodinu po ukončení procesu pečenia.

Maximálny možný čas nastavenia je 13 hodín.

Príklad:

Je 20:30 hodín, a chlieb má byť hotový na 7:00 hodín ráno nasledujúci deň, tzn. za 10 hodín a 30 minút. Stlačujte tlačidlo TIME do chvíle, až sa na displeji zobrazí symbol 10:30, to je čas od teraz (20:30) do chvíle, keď chlieb má byť hotový. Počas používania funkcie časovača nepoužívajte ingrediencie, ktoré sa ľahko kazia, ako napr. mlieko, ovocie, jogurt, cibuľa, vajcia a pod.

⑨ Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.

Tlačidlo ŠTART/STOP slúži tiež na zastavenie programu v ľubovoľnom momente. Za týmto účelom stlačte a pridržte cca. 3 sek. tlačidlo ŠTART/STOP, až kým nepočujete zvukový signál. Na displeji sa zobrazí začiatočná položka nastaveného programu. Ak chcete použiť iný program, zvoľte ho pomocou tlačidla MENU.

⑩ Miesenie a hnetenie cesta.

Domáca pekáreň chleba automaticky miesi a hnetie cesto, až kým nedosiahne požadovanú konzistenciu.

POZOR: Počas fázy miesenia a hnetenia cesta musí byť kryt zariadenia zatvorený. Počas tejto fázy je ešte možné pridávať malé množstvá vody, tekutín alebo iných zložiek.

⑪ Vykysnutie cesta.

Po poslednom cykle miesenia sa zariadenie zohrieva na teplotu optimálnu pre kysnutie cesta.

POZOR: Počas fázy kysnutia cesta zatvorte kryt a neotvárajte ho až kým proces pečenia chleba nebude ukončený. Cieľom fotografií je iba ukázanie fázy kysnutia cesta.

⑫ Pečenie.

Domáca pekáreň automaticky nastaví čas a teplotu pečenia. Ak je chlieb na konci programu pečenia príliš svetlý, použite program BAKE, aby ste silnejšie opiekli kôrku. Za týmto účelom stlačte a pridržte cca. 3 sek. tlačidlo ŠTART/STOP (až kým nepočujete zvukový signál). Potom stlačte tlačidlo BAKE. Ak dosiahnete požadovanú úroveň opečenia, zastavte proces: pridržte po cca. 3 sekundy stlačené tlačidlo ŠTART/STOP (až kým nepočujete zvukový signál).

POZOR: Počas fázy pečenia cesta zatvorte kryt a neotvárajte ho až kým proces pečenia chleba nebude ukončený. Cieľom fotografií je iba ukázanie fázy pečenia.

⑬ Zohrievanie.

Po ukončení procesu pečenia sa zapne bzučiak, ktorý signalizuje, že môžete vybrať chlieb zo zariadenia. Súčasne sa zapne hodinový proces udržiavania teploty.

⑭ Ukončenie fáz programu.

Po ukončení programu vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky

⑮ A pomocou kuchynskej rukavice vyberte pečiacu nádobu a obráťte ju.

⑯ Ak chlieb nechce vypadnúť z nádoby, niekoľkokrát jemne potraste nádobou, až kým chlieb nevypadne.

POZOR: Ak hnetač ostane vo vnútri chleba, môžete opatrne rozrezať bochník a vybrať hnetač von.

Zohrievanie zariadenia pre vykysnutie cesta.

Zohrievanie sa zapína iba v prípade, ak izbová teplota je nižšia ako 25°C. Ak je izbová teplota vyššia ako 25°C, zložky majú požadovanú teplotu a nevyžadujú si zohrievanie.

FÁZY PRÁCE ZARIADENIA

FUNKCIA	1											
	BASIC (ZÁKLADNÝ)											
BAKING (pečenie)	LIGHT (jasné)			MEDIUM (stredné)			DARK (tmavé)			RAPID (rýchle)		
LOAF (bochník)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (oneskorenie štartu)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (úvodné ohrievanie)												
KNEADING 1 (miešanie 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (prestávka)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (miešanie 2)	20 m	20 m	20 m	20m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (rast 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (miešanie 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (rast 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
KNEADING 4 (miešanie 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (rast 3)	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
BAKE (pečenie)	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM (ohrievanie)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (súhrnný čas)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNKCIA	2											
	FRENCH (FRANCÚZSKE CESTO)											
BAKING (pečenie)	LIGHT (jasn)			MEDIUM (stredné)			DARK (tmavé)			RAPID (rýchle)		
LOAF (bochník)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (oneskorenie štartu)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (úvodné ohrievanie)												
KNEADING 1 (miešanie 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (prestávka)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (miešanie 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (rast 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (miešanie 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (rast 2)	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
KNEADING 4 (miešanie 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s

FUNKCIA	2											
	FRENCH (FRANCÚZSKE CESTO)											
BAKING (pečenie)	LIGHT (jasn)			MEDIUM (stredné)			DARK (tmavé)			RAPID (rýchle)		
RISE 3 (rast 3)	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
BAKE (pečenie)	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM (ohrievanie)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (súhrnný čas)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNKCIA	3											
	WHOLEWHEAT (CELOZRNNÉ PEČIVO)											
BAKING (pečenie)	LIGHT (jasné)			MEDIUM (stredné)			DARK (tmavé)			RAPID (rýchle)		
LOAF (bochník)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (oneskorenie štartu)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (úvodné ohrievanie)	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 1 (miešanie 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (prestávka)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (miešanie 2)	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1 (rast 1)	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEADING 3 (miešanie 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (rast 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
KNEADING 4 (miešanie 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (rast 3)	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
BAKE (pečenie)	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
WARM (ohrievanie)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (súhrnný čas)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNKCIA	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (SLADKÉ PEČIVO)			SUPER RAPID 700 g (SUPER RÝCHLY 700 g)	SUPER RAPID 900 g (SUPER RÝCHLY 900 g)	QUICK (RÝCHLY)	BROWN BREAD (TMAVÉ PEČIVO)	DOUGH (CESTO)	BAGEL DOUGH (CESTO NA PRACLÍKY)	JAM (DŽEM)	BAKE (OPEČENIE KÔRKY)
LOAF (bochník)	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME (oneskorenie štartu)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (úvodné ohrievanie)							30 m				
KNEADING 1 (miešanie 1)	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
PAUSE (prestávka)	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
KNEADING 2 (miešanie 2)	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
RISE 1 (rast 1)	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
KNEADING 3 (miešanie 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (rast 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
KNEADING 4 (miešanie 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (rast 3)	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
BAKE (pečenie)	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
WARM (ohrievanie)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME (súhrnný čas)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Čistenie a údržba

- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne umyte pečiacu nádobu a hnetač, za týmto účelom používajte jemný umývací prostriedok (pečiaca nádoba sa nesmie ponárať do vody).
- Pred prvým použitím sa odporúča natrieť pečiacu nádobu a hnetač tukom odolným voči vysokej teplote a potom ich cca. 10 min. zohrievať v rúre. Po vychladnutí odstráňte tuk z nádoby pomocou papierovej utierky. Vďaka tomu bude chránený nepriľnavý povrch. Tento úkon môžete pravidelne opakovať.
- Pred čistením alebo uchovávaním zariadenia ho nechajte vychladnúť. Pred ďalším hnetením a pečením musí zariadenie chladnúť cca. pol hodiny.
- Pred čistením odpojte zariadenie od elektrickej siete a počkajte, až kým nevychladne. Na umývanie používajte jemné čistiace prostriedky. Nesmú sa používať chemické čistiace prostriedky, benzín, prostriedky na čistenie rúr ani akékoľvek prostriedky, ktoré môžu poškriabať alebo poškodiť povrchovú vrstvu zariadenia.
- Odstraňujte všetky zložky z krytu, telesa a pečiacej komory zariadenia pomocou vlhkej utierky. **Zariadenie sa nesmie ponárať do vody, ani sa voda nesmie vlievať do pečiacej komory!**
- Pre zjednodušenie čistenia môžete sňať kryt: umiestnite ho do zvislej polohy a potom potiahnite hore.
- Pečiacu komoru treba utrieť zvonka vlhkou handričkou. Vnútro nádoby môžete umývať s použitím prostriedku na umývanie riadu. Nádobu neponárajte do vody.
- Hnetač a hnací čap čistite hneď po použití. Ak hnetače necháte v nádobe, neskôr bude ťažké ich stadiaľ vybrať. V takom prípade naplňte nádobu teplou vodou a nechajte 30 minút. Potom vyberte hnetače.
- Nádoba je povrchovo upravená nepriľnavou vrstvou. Nesmú sa používať kovové predmety, ktoré by ju mohli poškriabať. Farba vrstvy sa bude počas používania zariadenia meniť. Je to normálna situácia. Táto zmena nijakým spôsobom nemení vlastnosti vrstvy.
- Pred uchovávaním zariadenia sa uistite, že zariadenie úplne vychladlo a je suché. Zariadenie uchovávajte so zatvoreným krytom.

OTÁZKY A ODPOVEDE TÝKAJÚCE SA ZARIADENIA

Problém	Príčina	Riešenie
Z pečiacej komory alebo z vetracích otvorov uniká dym.	Zložky sa prilepili k pečiacej komore alebo k vonkajšej časti pečiacej nádoby.	Odpojte zariadenie od elektrickej siete a vyčistite vonkajšiu časť pečiacej nádoby alebo pečiacu komoru.
Chlieb klesá v strede a je zospodu vlhký.	Chlieb bol príliš dlho ponechaný v nádobe po upečení a zohrievaní.	Vyberte chlieb z pečiacej nádoby pred ukončením funkcie zohrievania.
Chlieb sa ťažko vyberá z nádoby.	Spodná strana bochníka sa prilepila k hnetaču.	Pred ďalším pečením vyčistite hnetač a hriadeľ. V prípade potreby naplňte nádobu teplou vodou a nechajte 30 minút. Umožní to jednoducho vybrať a vyčistiť hnetače.
Zložky neboli vymiešané alebo chlieb sa dobre neupiekol.	Nevhodné nastavenie programu.	Preverte zvolené menu a ostatné nastavenia.
	Bolo stlačené tlačidlo ŠTART/STOP počas prevádzky zariadenia.	Nepoužívajte rovnaké zložky a začnite celý postup od začiatku.
	Počas prevádzky zariadenia bol niekoľkokrát zdvihnutý kryt.	Kryt môžete otvárať iba v prípade, ak čas zobrazený na displeji je dlhší ako 1:30 (týka sa výhradne programov 1, 2, 3, 4). Uistite sa, že kryt bol dobre uzatvorený.
	Dlhý výpadok prúdu počas prevádzky zariadenia.	Nepoužívajte rovnaké zložky a začnite celý postup od začiatku.
	Pohyb hnetačov je znemožnený.	Skontrolujte, či hnetače sa nezasekli semienkami, a pod. Vytiahnite pečiacu nádobu a overte, či hnacie prvky rotujú. V opačnom prípade zariadenie odovzdajte do servisu.
Zariadenie sa nezapína. Zapína sa zvukový signál. Na displeji sa zobrazuje správa E 01.	Zariadenie nevychladlo po predchádzajúcom pečení.	Stlačte a pridržte tlačidlo ŠTART/STOP, až kým sa na displeji nezobrazí obyčajný kód programu. Odpojte zariadenie z elektrickej siete. Vyberte pečiacu nádobu a počkajte, až kým nevychladne a nedosiahne izbovú teplotu. Potom pripojte zariadenie do elektrickej siete a opäť zapnite.
Na displeji sa zobrazuje správa „EEE“.	Chyba programu alebo elektronická chyba.	Začnite test zariadenia. S týmto cieľom stlačte a pridržte tlačidlo menu, pri tom odpojte zariadenie od elektrickej siete a potom opäť ho pripojte. Uvoľnite tlačidlo. Začne sa test zariadenia. Opäť odpojte zariadenie z elektrickej siete. Na displeji by sa mal zobraziť kód bežného programu. V opačnom prípade zariadenie treba odovzdať do servisu.

KLASICKÉ RECEPTY

Zariadenie je mimoriadne vhodné na používanie **hotových chlebových zmesí**, ktoré sú dostupné v obchodoch.

BIELY CHLIEB
(hmotnosť chleba cca. 900 g)

Zloženie:

Voda alebo mlieko	425 ml
Soľ	1½ lyžičky
Cukor	1 ½ lyžičky
Múka typu 500	600 g
Suché droždie	1 lyžička

Program: BASIC alebo FRENCH

CMAROVÝ CHLIEB
(hmotnosť chleba cca. 900 g)

Zloženie:

Cmar	375 ml
Soľ	1 lyžička
Cukor	1 lyžička
Múka typu 500	500 g
Suché droždie	1 lyžička

Program: BASIC alebo FRENCH

KOLÁČ S ORECHMI A HROZIENKAMI
(hmotnosť koláča cca. 900 g)

Zloženie:

Voda alebo mlieko	350 ml
Margarín alebo maslo	1 ½ PL
Soľ	1 lyžička
Cukor	2 PL
Múka typu 500	540 g
Suché droždie	1 lyžička
Hrozienka	100 g
Rozdrobené orechy	3 PL

Program: BASIC
Hrozienka a orechy môžete pridávať až keď počujete prvý zvukový signál alebo po 1. cykle miesenia cesta.

SLNEČNICOVÝ CHLIEB
(hmotnosť koláča cca. 900 g)

Zloženie:

Voda	350 ml
Maslo	1 PL
Múka typu 550	540 g
Slnečnicové semienka	5 PL
Soľ	1 lyžička
Cukor	1 PL
Suché droždie	1 lyžička

Program: BASIC
Odporúčanie: semienka slnečnice môžete nahradiť tekvicovými jadierkami. Praženie semienok a jadierok na panvici im pridá intenzívnejšiu chuť.

CHLIEB ZO SIEDMICH ZŔN
(hmotnosť chleba cca. 700 g)

Zloženie:

Voda alebo mlieko	300 ml
Margarín alebo maslo	1 ½ PL
Soľ	1 lyžička
Cukor	2 ½ PL
Múka typu 550	240 g
Pšeničná celozrnná múka	240 g
Vločky zo 7 druhov zŕn	60 g
Suché droždie	1 lyžička

Program: WHOLEWHEAT
V prípade používania celých zŕn ich treba predtým namočiť.

CIBUĽOVÝ CHLIEB (hmotnosť chleba cca. 900 g)	
Zloženie:	
Voda alebo mlieko	250 ml
Margarín alebo maslo	1 PL
Soľ	1 lyžička
Cukor	2 PL
Veľká posekaná cibuľa	1 ks.
Múka typu 550	540 g
Suché droždie	1 lyžička
Program: BASIC Tento chlieb treba ihneď upiecť.	

CELOZRNNÝ CHLIEB (hmotnosť chleba cca. 900 g)	
Zloženie:	
Voda alebo mlieko	300 ml
Margarín alebo maslo	1½ PL
Vajcia	1 ks.
Soľ	1 lyžička
Cukor	2 lyžičky
Múka typu 550	360 g
Pšen. celozrnná múka	180 g
Suché droždie	1 lyžička
Program: WHOLEWHEAT Pozor: Pri používaní programu „DELAY TIMER" namiesto vajec použite viac vody.	

KOLÁČ S ČOKOLÁDOU A ORECHMI (hmotnosť koláča cca. 700 g)	
Zloženie:	
Voda	275 ml
Čokoládovo-orechová hmota	90 ml
Soľ	1½ lyžičky
Práškový cukor	1½ lyžičky
Múka typu 500	300 g
Obyčajná múka	150 g
Suché droždie	1 lyžička
Program: FRENCH	

CHLIEB FOCACCIA S ROZMARÍNOM A CESNAKOM	
Zloženie:	
Voda	200 ml
Olivový olej	1 PL
Čerstvý sekaný rozmarín	2 PL
Cesnak ošúpaný a lisovaný	3 strúčiky
Múka 500	350 g
Soľ	1 lyžička
Suché droždie	½ lyžičky
Program: DOUGH	

FRANCÚZSKE BAGETY (hmotnosť cesta cca. 900 g)	
Zloženie:	
Voda	300 ml
Med	1 PL
Soľ	1 lyžička
Cukor	1 lyžička
Múka typu 550	540 g
Suché droždie	1 lyžička
Program: DOUGH Po procese hnetenia cesta ho rozdeľte na 2 – 4 časti, urobte dlhé bochníky a nechajte 30 – 40 minút. Narežte cesto šikmo a vložte do rúry na pečenie.	

CESTO NA PIZZU (zložky na 3 pizze)	
Zloženie:	
Voda	300 ml
Soľ	$^3/_4$ lyžičky
Olivový olej	1 PL
Múka typu 500	450 g
Cukor	2 lyžičky
Suché droždie	1 lyžička
Program: DOUGH Po procese hnetenia cesta ho rozvaľkajte, urobte okrúhlu placku a nechajte 10 minút. Natrite omáčkou a rozložte prísady. Pečte v rúre na pečenie 20 minút.	

DŽEM POMARANČOVÝ	
Zloženie:	
Pomaranče	400 g
Citróny	100 g
2:1 želírovací cukor	250 g
Program JAM	

DŽEM JAHODOVÝ	
Zloženie:	
Jahody, umyté a bez stopiek	450 g
Želírovací cukor	450 g
Program JAM	

DŽEM MALINOVÝ	
Zloženie:	
Čerstvé maliny, umyté	450 g
Želírovací cukor	450 g
Program: JAM	

DŽEM MARHUĽOVÝ	
Zloženie:	
Čerstvé marhule, umyté	450 g
Studená voda	2 PL
Želírovací cukor	450 g
Citrónová kôrka + džús	z ½ citrónu
Program JAM	

VIŠŇOVÝ CHLIEB (váha chleba asi 700 g)	
Zloženie:	
Višňový džús	75 ml
Mlieko	20 ml
Med	15 g
Maslo	15 g
Višňový jogurt	135 g
Višne bez kôstok	20 g
Múka typu 550	410 g
Suché droždie	1 lyžička
Prášok na pečenie	½ lyžičky
Soľ	½ lyžičky
Cukor	1 lyžička
Program: BASIC alebo SWEET Po zvukovom signáli dodajte: 20 g zomletých vlašských orechov	

CHLIEB Z BEZLEPKOVEJ MÚKY (hmotnosť chleba cca. 900 g)	
Zloženie:	
Voda alebo mlieko	425 ml
Soľ	1½ lyžičky
Cukor	1 ½ lyžičky
Múka typu 500	Bezlepková múka 500 g
Suché droždie	1 lyžička
Program: BASIC alebo FRENCH	

V tabuľkách sa nachádzajú vzorové predpisy a orientačné množstvá potrebných zložiek. Nepovažujte tieto zápisy za kuchársku knižku. Postupujte podľa individuálnej chute a kuchárskych zásad, ktoré sú opísané v odbornej literatúre a kuchárskych sprievodcoch.

KEDY UPRAVIŤ RECEPTY

Problém	Pravdepodobná príčina	Riešenie (opis uvedený nižšie)
Chlieb rastie príliš rýchlo.	- Príliš veľa droždia, príliš veľa múky, nedostatočné množstvo soli.	a/b
Chlieb nerastie vôbec alebo rastie nedostatočne.	- Nedostatok alebo príliš málo droždia.	a/b
	- Staré alebo nekvalitné droždie.	e
	- Príliš horúca tekutina.	c
	- Došlo k styku droždí s tekutinou.	d
	- Nevhodný druh múky alebo stará múka.	e
	- Príliš veľké alebo príliš malé množstvo tekutiny.	a/b/g
	- Príliš málo cukru.	a/b
Cesto príliš silne rastie a vylieva sa z nádoby.	- Ak je voda príliš mäkká, droždie sa silnejšie kvasí.	f
	- Príliš veľa mlieka zapríčiňuje kvasenie droždia.	c
Chlieb klesá v strede.	- Množstvo cesta je väčšie od objemu nádoby a chlieb klesá.	a/f
	- Kvasenie je príliš krátke alebo príliš rýchle kvôli príliš vysokej teplote vody alebo pečiacej komory alebo kvôli príliš veľkej vlhkosti.	c/h/i
	- Nedostatok soli alebo nedostatočné množstvo cukru.	a/b
	- Príliš veľa tekutín.	h
Chlieb je ťažký, má hrudky.	- Príliš veľa múky alebo príliš málo tekutiny.	a/b/g
	- Nedostatok droždia alebo cukru.	a/b
	- Príliš veľa ovocia, celozrnnej múky alebo inej zložky.	b
	- Stará alebo nekvalitná múka.	e
Chlieb nie je v strede upečený.	- Príliš veľké alebo príliš malé množstvo tekutiny.	a/b/g
	- Príliš veľká vlhkosť.	h
	- Recept s použitím vlhkých zložiek, napr. jogurtu.	g
Drsná štruktúra chleba alebo príliš veľa pórov v chlebe.	- Príliš veľké množstvo tekutiny.	g
	- Chýba soľ.	b
	- Veľká vlhkosť, príliš horúca voda.	h/i
	- Príliš veľa tekutín.	c
Neupečený, pórovitý povrch.	- Objem chleba je príliš veľký v porovnaní s nádobou.	a/f
	- Príliš veľa múky, najmä v prípade svetlého chleba.	f
	- Príliš veľa droždia alebo príliš málo soli.	a/b
	- Príliš veľa cukru.	a/b
	- Iné sladké zložky okrem cukru.	b
Krajce chleba sú nerovné alebo v strede sú hrudky.	- Chlieb sa neschladil dostatočne (para nestihla ujsť).	j
Na kôrke chleba sa nachádza múka.	- Po miesení cesta na bokoch zariadenia ostala múka.	g/i

Riešenia pre hore uvedené problémy

a) Treba presne odmeriavať jednotlivé zložky.

b) Treba upraviť množstvo zložiek a overiť, či boli všetky zložky pridané.

c) Treba pridať inú tekutinu alebo ju nechať vychladnúť pri izbovej teplote. Zložky pridávajte v súlade s poradím uvedeným v príslušnom recepte. V strede nasypanej múky urobte prehĺbenie a vsypte doňho rozdrobené alebo suché droždie. **Droždie nesmie mať priamy styk s tekutinou.**

d) Treba používať iba čerstvé a náležite uchovávané zložky.

e) Treba zmenšiť celkové množstvo zložiek, nepridávať viac múky ako je to uvedené v recepte. Treba zmenšiť množstvo zložiek o ⅓.

f) Treba zmenšiť množstvo pridávanej tekutiny. Ak používate zložky obsahujúce vodu, treba v takom prípade primerane zmenšiť množstvo tekutiny.

g) V prípade veľmi vlhkého počasia pridajte o 1-2 polievkové lyžice menej vody.

h) V prípade teplého počasia nepoužívajte funkciu časovača. Treba používať chladné tekutiny.

i) Hneď po upečení treba vybrať chlieb z nádoby a nechať ho vychladnúť minimálne 15 minút pred krájaním.

j) Treba zmenšiť množstvo droždia alebo všetkých zložiek o ¼.

Poznámky týkajúce sa receptov

1. Zložky

- Keďže každá zložka odohráva určitú úlohu v úspešnom procese pečenia chleba, ich správne odmeriavanie je rovnako dôležité ako poradie pridávania.
- Najdôležitejšie zložky ako tekutina, múka, soľ, cukor alebo droždie (môžete používať suché alebo čerstvé droždie) majú vplyv na úspech pri príprave cesta a chleba. Vždy treba používať primerané množstvá zložiek vo vhodnom pomere.
- Treba používať vlažné zložky v prípade, že cesto musí byť pripravené ihneď. V prípade nastavenia programu s funkciou časovača sa odporúča používanie chladných zložiek, aby droždie nezačalo rásť príliš skoro.
- Margarín, maslo a mlieko majú vplyv na chuť chleba.
- Množstvo cukru môžete zmenšiť o 20%, aby bola kôrka jemnejšia a tenšia, čo neovplyvní výsledok pečenia. Aby bola kôrka jemnejšia a mäkšia, cukor môžete nahradiť medom.
- Lepok vznikajúci v múke počas miesenia cesta zabezpečuje primeranú štruktúru chleba. Ideálna zmes sa skladá z 40% celozrnnej múky a z 60% bielej múky.
- Ak chcete pridať do chleba aj obilninové zrná, nechajte ich na noc vo vode. Znížte množstvo múky a tekutiny (maximálne o 1/5 menej).
- Zákvas je nevyhnutný pri používaní ražnej múky. Tento obsahuje mlieko a octové baktérie, vďaka ktorým je chlieb ľahší a dôkladne kvasí. Zákvas môžete pripraviť sami, avšak je to časovo náročné. Kvôli tomu v nižšie uvedených receptoch je použitý práškový koncentrát zákvasu. Je dostupný v 15-gramových baleniach (na 1 kg múky). Odporúčame dodržiavanie nižšie uvedených receptov (1/2, 3/4 alebo 1 balenie). Ak pridáte menej zákvasu ako je uvedené v recepte, chlieb sa bude drobiť.
- Ak práškový zákvas má inú koncentráciu (100-gramové balenie na 1 kg múky) množstvo múky treba zmenšiť o 80 g na 1 kg múky.
- Môžete tiež používať tekutý zákvas. Treba dodržiavať množstvá uvedené na obale. Vyplňte odmerku tekutým zákvasom a doplňte inými tekutými zložkami vo vhodných množstvách, podľa receptu.
- Pšeničný zákvas sa častejšie predáva v suchej forme. Zlepšuje spracovateľnosť cesta, čerstvosť a chuť. Je aj jemnejší ako ražný zákvas.
- Na pečenie chleba so zákvasom používajte program BASIC alebo WHOLEWHEAT.
- Zákvas môžete nahradiť fermentom na pečenie. Rozdiel bude iba v chuti. Ferment je možné používať v domácej pekárni.
- Do cesta je možné pridať pšeničné otruby, aby bol chlieb ľahší a bohatší na výživné látky. S týmto cieľom treba pridať jednu polievkovú lyžicu otrúb na 500 g múky a zväčšiť množstvo tekutiny o ½ polievkovej lyžice.
- Pšeničný lepok je prírodná prísada získavaná z bielkovín obsiahnutých v pšenici. Vďaka nemu je chlieb ľahší a má väčší objem. Chlieb zriedkavejšie klesá a sa ľahšie trávi. Jeho výhody sú mimoriadne viditeľné pri pečení celozrnného chleba alebo iného pečiva z múky mletej doma.
- Čierny slad používaný v niektorých receptoch je jačmenný tmavý pražený slad. Vďaka nemu môžete získať tmavšiu kôrku chleba a tmavšiu dužinu (napr. hnedý chlieb). Môžete tiež používať ražný slad, avšak nie je on už taký tmavý. Obidva výrobky sú dostupné v obchodoch so zdravou výživou.
- Čistý práškový lecitín je prírodný emulgátor, ktorý zlepšuje objem chleba, vďaka nemu dužina je jemnejšia a svetlejšia, pečivo ostáva dlhšie čerstvé.

2. Prispôsobenie množstva zložiek

Ak je potrebné zväčšenie alebo zmenšenie množstva zložiek, treba sa uistiť, že pomery pôvodného receptu budú zachované. Pre dosiahnutie uspokojivého výsledku odporúčame dodržiavanie nižšie uvedených zásad týkajúcich sa modifikácie množstva zložiek.

- **Tekutiny / múka:** cesto by malo byť jemné (ale nie príliš) a dať sa jednoducho miesiť. Cesto nesmie byť vláknité. Z cesta sa musí dať jednoducho vyrobiť guľa. Nie je to možné pri hustých cestách v prípade ražného alebo celozrnného chleba. Cesto treba skontrolovať päť minút po prvej etape miesenia. Ak je príliš vlhké, treba pridať trochu múky, až kým nezíska vhodnú konzistenciu. Ak je príliš suché, treba pridať po lyžici vody počas procesu miesenia.
- **Nahradzovanie tekutín:** V prípade používania zložiek, ktoré obsahujú tekutiny (napr. tvaroh, jogurt a pod.), treba zmenšiť množstvo pridávanej tekutiny. V prípade pridávania vajec, treba ich rozbiť do odmerky a vyplniť ju ostatnými tekutinami, vďaka čomu budete mať kontrolu nad množstvom zložiek. Cesto pripravované v mieste nachádzajúcom sa vo veľkej nadmorskej výške (viac ako 750 metrov), bude rásť rýchlejšie. Môžete vtedy znížiť množstvo droždia od ¼ do ½ lyžičky, aby ste proporcionálne zmenšili rast cesta. To isté platí v prípade miest, do ktorých sa dodáva mimoriadne mäkká voda.

3. Pridávanie a odmeriavanie zložiek a množstiev

- **Vždy treba najprv vliať tekutinu, a až nakoniec pridať droždie.** Aby ste sa vyhli príliš rýchlemu rastu droždia (najmä v prípade použitia funkcie časovača), nesmie dôjsť k styku tekutín s droždím.
- **Pri odmeriavaní množstva zložiek vždy používajte rovnaké merné jednotky**, to znamená odmeriavajte zložky pripojenou lyžicou na odmeriavanie alebo lyžicami používanými v domácnosti, ak recepty uvádzajú množstvá v polievkových lyžiciach alebo čajových lyžičkách.
- Treba presne odmeriavať zložky uvádzané v gramoch.
- Ak chcete odmerať zložky v mililitroch, môžete na tento

účel použiť pripojenú odmerku, ktorá má mierku od 30 do 300 ml.

- Pridávanie ovocia, zeleniny alebo obilia. Zložky v prípade jednotlivých programov môžete pridávať v momente, ak zaznie zvukový signál. Ak zložky pridáte príliš skoro, budú zomleté počas procesu miesenia cesta.

4. Recepty, ktoré môžete použiť v domácej pekárni

Hore uvedené recepty sú určené pre bochníky s rôznou veľkosťou. Celková hmotnosť nesmie presiahnuť 1000 gram. Ak neboli uvedené konkrétne odporúčania týkajúce sa hmotnosti, to znamená, že pre daný program môžete použiť menšie aj väčšie množstvo zložiek. V prípade ultra rýchleho programu odporúčaná hmotnosť bochníka je cca. 750 gram.

5. Hmotnosť a objem chleba

- V receptoch bola presne určená hmotnosť chleba. Môžete si ľahko všimnúť, že hmotnosť čistého bieleho pečiva je nižšia ako pečiva celozrnného. Je to spojené so skutočnosťou, že biela múka lepšie rastie, preto tiež treba kontrolovať pečivo počas procesu pečenia.
- Napriek presnému určeniu hmotnosti sa môžu vyskytovať malé odchýlky od uvedených hodnôt. Skutočná hmotnosť chleba závisí vo veľkej miere od vlhkosti vzduchu v miestnosti vo chvíli prípravy.
- Pečivo s veľkým množstvom pšenice má vždy väčší objem a presahuje okraje nádoby po poslednej fáze kysnutia, aj v prípade presného odmerania zložiek. Chlieb sa však nevylieva. Kôrka časti nachádzajúcej sa mimo nádoby sa lepšie opečie ako časť nachádzajúca sa vo vnútri.
- Aby bol chlieb ľahší, môžete v programoch SUPER-RAPID, ktoré sa odporúčajú na pečenie sladkého pečiva, používať zložky v menšom množstve, než v programe SWEET.

6. Výsledky pečenia

- Výsledky pečenia závisia od podmienok (tvrdosť vody, vlhkosť vzduchu, výška, konzistencia zložiek a pod.). Z tohto dôvodu recepty by mali byť iba vzťažnými bodmi, ktoré môžete primerane upraviť podľa daných podmienok. Nevzdávajte sa v prípade neúspešných pokusov pečenia. V takom prípade treba nájsť príčinu neúspechu a pokúsiť sa ešte raz pri pozmenenom pomere.
- Ak kôrka chleba nie je dostatočne opečená, môžete ho nechať v zariadení a použiť program na opečenie kôrky.
- Odporúča sa tiež upiecť skúšobný bochník pred nastavením funkcie časovača používanej pri pečení v noci, aby ste mohli v prípade potreby zaviesť nevyhnutné zmeny.

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na **www.envidom.sk**.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.

Dovozca/výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.

HU

Tisztelt Vásárlók!

Kérjük figyelmesen olvassa el az alábbi használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak, a készülék használata alatt előfordulható balesetek és/vagy a készülék sérülésének elkerülése érdekében. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a készülék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

Biztonsági utasítások

- A készülék használata előtt alaposan olvassa el az összes használati utasítást.
- A készülék háztartásbeli használatra készült. A készülék vendéglátóiparban való használata esetén, a garancia feltételei változnak.
- A készüléket mindig csak az földelő csappal ellátott (váltóáramú) áramhálózati konnektorhoz csatlakoztassa, amelynek a hálózati feszültsége megegyezik a típuscímke adataival.
- A készüléket mindig sík, eggyező felületre helyezze, nehogy leessen a sűrűbb tészta gyúrása közben. Ez különösen fontos, amikor a beállított funkciókat használja vagy amikor a készüléket felügyelet nélkül hagyja. Rendkívül sima felület esetén, a készüléket egy vékony, gumis alátétre helyezze.
- Egyéb tárgyaktól legalább 10 cm-es távolságra helyezze a készüléket.
- A készüléket soha ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhelyre, forró sütőre vagy mellé.
- Különös figyelmet fordítson a készülék áthelyezése közben, különben, ha forró folyadék található benne.
- Soha ne távolítsa el a sütőformát a készülék működése közben.
- Ne lépje túl a receptben megadott mennyiséget. Különben a kenyér nem kel jól vagy a tészta kifolyik. Kövesse a használati utasítás előírásait.
- Soha ne tegyen alufóliát vagy más fémes tárgyat a készülékbe, ez rövidzárlatot okozhat és tűzveszélyes.
- Működés közben soha ne takarja le a készüléket törölközővel vagy egyéb anyaggal. A melegnek és gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keltkezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal takarja le vagy azzal, pl. függönnyel érintkezésbe kerül.
- Ha be akarja állítani a készüléket az adott kenyérfajta sütésére, pl. éjszakára, először probálja ki az adott receptet olyan időben, amelyen belül a készülék felügyelet alatt maradhat, először ellenőrizze is, hogy az alkotóelemeket a megfelelő mennyiségekben adta-e, a tészta nem túl sűrű vagy túl laza, a tészta mennyisége megfelelő-e és nem folyik ki a gépből.
- **A kenyérsütés befejezése után, a sütőforma kivételekor mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy hőálló ruhát, mert a sütőforma és a kenyér forró.**
- A hálózati villás csatlakozót húzza ki a konnektorból, ha a készülék használaton kívül van, valamint a tisztítása előtt is.
- Áramtalanítsa a készüléket, amennyiben hozzá akar érni a használat közben mozgó alkatrészeihez.
- Ne húzza ki a villás csatlakozót a vezetéknél fogva a konnektorból.
- A hálózati kábel ne függjön az asztallap szélén, és ne érjen a forró felülethez.
- A készüléket ne kapcsolja be, ha a hálózati kábel sérült, vagy az elektromotor külső borítása szemmel láthatólag sérült.

Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbízni a veszedelem kikerülése céljából.

A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet. Meghibásodás esetén forduljon a szakszervízhez.

- Soha ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez. Edényfogó kesztyűt használjon. A készülék működése közben felforrósodik.
- Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt az alkatrészeit kivenné, valamint a készülék tisztítása előtt is. A készülék hőálló burkolattal van ellátva. A készülék fémalkatrészei működés közben felforrósodnak.
- Soha ne mossa a készüléket a folyóvízben, soha se merítse a készüléket valamint a hálózati kábelt vízbe.
- A külső burkolat tisztításához ne használjon agresszív detergenseket, mint emulzió, tisztítótej, kenőcs stb. Többek között leltüntethetik a tajékoztató írásjeleket.
- A készülék fémalkatrészek nem alkalmasak a mosógépben való tisztításra. A benne használt agresszív tisztítószerek a fémalkatrészek sötétedését okozhatják. A fémalkatrészeket mindig kézzel mossa, a hagyományos mosószerek használatával.
- Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon, különben kárt tehet a készülékben.
- Ez a készülék nem a fizikailag, érzékileg vagy szellemileg korlátozott személyek (gyerekek) által való használatra készült. Olyan személyek, akik nem rendelkeznek a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel, a készüléket csak biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják betartva a megfelelő kezelési utasításokkal.
- A gyerekek felügyelete során győződjön meg róla, hogy nem játszanak a készülékkel.

Ellenőrízze a fenti utasításokat betartását.

Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblája tartalmazza.

A kenyérsütő az I. osztályba tartozik, védőérrel és biztonsági dugóval felszerelt hálózati kábellel rendelkezik.

A készülék az érvényes szabványoknak megfelel.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

– Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A készülék a névleges adattáblázaton CE jelzéssel van ellátva.

A készülék szerkezeti felépítése (A. ábra)

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

❶ A levehető fedél.

❷ Fogantyú.

❸ Nézőablak.

❹ A felső szellőzőrés.

❺ Az oldalszellőzőrések.

❻ Sütőforma.

❼ Dagasztó.

❽ Sütőtér.

❾ Kezelőpult.

TARTOZÉKOK

❿ Mérőkanál.

⓫ Mérőpohár.

KEZELŐPULT

⓬ A LCD kijelző – a kiválasztott programra, a még fennmaradó üzemelési időre, valamint kenyér pirítási fokára vonatkozó adatokat kijelzése.

A kijelzőn az „1 3:25” jelenik meg. Az „1” szám a kiválasztott programot jelzi, a „3:25” a kiválasztott program időtaratamát. A két szám állítása a kiválasztott pirítási fokot valamint a súlyt mutatja. A készülék bekapcsolása utáni alapállítás a „magas súly” és a „pirítás közepes foka”. A programmenet közben a kijelzőn a sütési folyamatra vonatkozó információk jelennek meg. A kijelzőn mejelennő idő fokozatosan lecsökken. A kijelzőn többi információ is látható, amely az időbeállítóra (TIMER), az előkészítő melegítésre (PREHEAT), dagasztásra (KNEADING), szünetre (PAUSE), tésztakelesztésre (RISE), sütésre (BAKE), a melegen tartás funkcióra (WARM), valamint a program befejezésére (END) vonatkoznak.

⓭ A START/STOP kapcsoló – az üzemelés elindítása és befejezése.

⓮ A TIMER időbeállító gomb – az óra beállítása.

⓯ A COLOR gomb – az kívánt pirítasi fok beállítása.

⓰ A MENU gomb – a program kiválasztása.

⓱ LOAF gomb – a súly beállítása, a lenti leírásnak megfelően.

A készülék funkciói

HANGJELZŐ FUNKCIÓ

A hangjelző hallatszik az alábbi esetekben:

- A programozó gombok megnyomásakor.
- A BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET programmeneti tésztadagasztásnak második folyamata közben, mutatva, hogy hozzá lehet adni a tésztába olyan alkotóelemeket, mint mag, gyümölcs, dió.
- A program befejezése után.

MEMÓRIA FUNKCIÓ

A program kb. 5 percig terjedő áramkimaradás esetén visszakapcsoláskor ugyanezen a helyen folytathatja a sütést. Ez nem vonatkozik azonban olyan esetre, amikor a program leállítása a tésztadagasztás folyamata előtt történet. Többi esetben a sütés folyamatát újra kell kezdeni.

BIZTONSÁGI FUNKCIÓK

Ha a korábbi használat után a készülék hőmérséklete az új programnak túl magas, a START/STOP kapcsoló ismételt megnyomása után a kijelzőn az E 01 jelenik meg és a hangjelző hallatszik. Ebben az esetben nyomja meg a START/STOP kapcsolót, amíg az E 01 el nem tűnik a kijelzőről és az alapjelzés meg nem jelenik. Utána vegye ki a sütőformát és várja meg a készülék lehűléséig. A BAKE programot minden pillanatban lehet indítani, akkor is, ha a készülék felforrósódott.

A készülék működése és kezelése (B. ábra)

A KENYÉRSÜTÉS CIKLUSAI

① Helyezze be a sütőformát.

A sütőforma tapadás gátló bevonattal van ellátva. Helyezze be a sütőformát a készülék belsejébe, az alapzata közepén. A sütőforma belsejének enyhe megnyomása a rugók elzárását okozza, amelyek a sütőformát fogják a sütőtér jobb- és baloldalán. A sütőforma kivételének céljából erősen húzza fel a sütőforma fogóját.

FIGYELEM A sütésfolyamat befejezése után a fogó forró. Az edényfogó kesztyű használata ajánlatos.

② Helyezze be a dagasztót.

Nyomja be a dagasztót a sütőformában található hajtótengelyre.

③ Adja az alkotóelemeket.

Az alkotóelemeket mindig a megadott sorrendben adja a sütőformába. A példa recepteket a használati utasítás további része tartalmazza.

④ A csatlakozó kábel dugóját dugja be az áramhálózati konnektorba.

⑤ Válassza ki a kívánt programot a MENU gomb segítségével.

LOAF gomb

A kenyér súlyának beállítása (lásd a táblázatot):

I. SZÍNT	= 500 g-on aluli súlyú kis kenyér
II. SZÍNT	= 700 g-on aluli súlyú közepes kenyér
III. SZÍNT	= 900 g-on aluli súlyú nagy kenyér

⑥ Válassza ki az adott programnak megfelelő súlyt.

A MENU gomb segítségével az alábbi programok közül lehet választani.

- **BASIC (ALAP)**

Fehér, búza- és rozskenyér készítéséhez. Ez a leggyakrabban használt program.

● **FRENCH (FRANCIA TÉSZTA)**
Különösen könnyű, fehér péksütemények készítéséhez.

● **WHOLEWHEAT (ROZSKENYÉR)**
Rozskenyerek készítéséhez.

● **SWEET (ÉDES PÉKSÜTEMÉNY)**
Édes, erjesztővel készített tésztákhoz.

● **SUPER RAPID 700 g (SZUPER GYORS 700 g)**
A 700 g-on aluli kenyerek dagasztásához és sütéséhez.

● **SUPER RAPID 900 g (SZUPER GYORS 900 g)**
A 900 g-on aluli kenyerek dagasztásához és sütéséhez.

● **QUICK (GYORS)**
A fehér, búza- és rozskenyér gyors készítéséhez.

● **BROWN BREAD (BARNA KENYÉR)**
Barnakenyerek, stb. készítéséhez.

● **DOUGH (TÉSZTA)**
Tészta készítéséhez.

● **BAGEL DOUGH (BAGEL TÉSZTA)**
Bagel-tészta készítéséhez.

● **JAM (LEKVÁR)**
Lekvár és dzsem készítéséhez.

● **BAKE (PIRÍTÁS)**
Kenyér és tészta pirításához.

⑦ Utána válassza ki a kívánt pirítási fokot.

A COLOR gomb segítségével a pirítás kívánt fokát lehet beállítani: LIGHT (világos), MEDIUM (közepes), DARK (sötét).

⑧ Állítsa be a program indítási idejét a TIMER gomb segítségével.

A „TIMER" IDŐBEÁLLÍTÓ GOMB

A következő programokat be lehet állítani az időbeállító funkció segítségével: BASIC (alap) (1), FRENCH (francia tészta) (2), WHOLEWHEAT (korpás kenyér) (3), SWEET (édes péksütemény) (4), QUICK (gyors) (7), BROWN BREAD (barnakenyér) (8), DOUGH (tészta) (9) valamint a BAGEL DOUGH (bagel) (10).

A SUPER RAPID 700 g (szuper gyors) (5), SUPER RAPID 900g (szuper gyors) (6), JAM (LEKVÁR) (11), BAKE (PIRÍTÁS) (12) programokat nem lehet beállítani az időbeállító funkcióval. Ahhoz az időhöz, amelynek elteltével a sütésfolyamatnak kezdődnie kell, hozzá kell számolni az adott program időtartamát, valamint a sütésfolyamat befejezése utáni egy órát.

A beállítható maximális időtartam: 13 óra.

Példa:

Most 20:30 óra van, a kenyeret másnap reggeli 7:00 órára akarja, hogy kész legyen, azaz 10 óra 30 perc elteltével. Nyomja meg a TIME gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a 10:30, ez a fennmaradó idő a jelen pillanattól (20:30) számított addig, amikor a kenyér kész lesz. Az időbeállító funkció használata közben nem szabad használni könnyen romlandó alkatóelemeket, mint tej, gyümölcs, joghurt, hagyma, tojás, stb.

⑨ Nyomja be a START/STOP kapcsolót.

A START/STOP kapcsoló segítségével minden pillanatban leállíthatja az üzemelést. Ebből a célból nyomja le a START/STOP kapcsolót és tartsa rajta az ujját kb. 3 másodpercig, amíg a hangjelző nem hallatszik. A kijelzőn a kiválasztott program eredeti száma jelenik meg. Ha egy másik programot kíván használni, válassza ki a MENU gomb megnyomásával.

⑩ Tésztadagasztás.

A kenyérsütő gép automatikusan dagasztja a tésztát, amíg a megfelelő textúrát el nem éri.

FIGYELEM: A tészta keverési és gyúrási szakaszában a készülék fedelének zárva kell lennie. Ebben a szakaszban még kis mennyiségű víz, folyadék vagy más alkotóelemek adhatók hozzá.

⑪ Kelesztés.

A dagasztás utolsó szakaszának befejezése után a készülék felmelegedik, a kenyérsütésnek optimális hőmérséklet eléréséig.

FIGYELEM: A tészta kelési szakaszában csukja be a fedelet és azt ne nyissa fel egészen a kenyérsütés befejezéséig. A képek kizárólag csak a tésztakelesztés szakaszának a bemutatására szolgálnak.

⑫ Sütés.

A kenyérsütő gép automatikusan beállítja a sütés idejét és hőmérsékletét. Ha a program befejezésekor a kenyér túl világos, használja a BAKE programot, a kenyér pirításához. Ebből a célból nyomja meg a START/STOP kapcsolót és tartsa az ujjával kb. 3 másodpercen belül (a hangjelző megszólalásáig). Utána nyomja be a BAKE gombot. Amikor a pirítás kívánt fokát eléri, állítsa le a folyamatot, a START/STOP kapcsoló 3 másodperces megnyomásával (a hangjelző megszólalásáig).

FIGYELEM: A tészta sütési szakaszában csukja be a fedelet és azt ne nyissa fel egészen a kenyérsütés befejezéséig. A képek kizárólag csak a tészta sütési szakaszának a bemutatására szolgálnak.

⑬ Melegen tartás.

A sütésfolyamat befejezése után a hangjelző hallatszik, ami azt jelenti, hogy a kenyeret ki lehet venni a készülékből. A készülék automatikusan egy óráig tartó melegen tartó üzemmódba kapcsol.

⑭ A program ciklusainak befejezése.

A program befejezése után húzza ki a csatlakozót az áramhálózati konnektorból.

⑮ Vegye ki a sütőformát edényfogó kesztyű segítségével és fordítsa fel.

⑯ Ha a kenyér nem jön ki a sütőformából, addig enyhén rázogassa, amíg ki nem jön a kenyér a sütőformából.

FIGYELEM: Ha a dagasztó bennemaradt a kenyérben, fel lehet vágni a cipót és kivenni belőle a dagasztót.

Felmelegítés a kelesztés céljából.

A készülék csak abban az esetben kapcsol a melegen tartó üzemmódba, ha a szobahőmérséklet 25°C alatti. Ha a szobahőmérséklet 25°C fölötti, az alkotóelemek hőmérséklete megfelelő és nem kell felmelegíteni ezeket.

A KÉSZÜLÉK MUNKAFÁZISAI

FUNKCIÓ	1											
	BASIC (ALAP)											
BAKING (kész kenyér)	LIGHT (világos)			MEDIUM (közepesen barna)			DARK (barna)			RAPID (gyors)		
LOAF (kenyér)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (késleltetett indítás)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (előmelegítés)												
KNEADING 1 (gyúrás 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (szünet)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (gyúrás 2)	20 m	20 m	20 m	20m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (növekedés 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (gyúrás 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (növekedés 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
KNEADING 4 (gyúrás 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (növekedés 3)	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
BAKE (kész kenyér)	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM (melegítés)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (teljes sütési idő)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNKCIÓ	2											
	FRENCH (FRANCIA TÉSZTA)											
BAKING (kész kenyér)	LIGHT (világos)			MEDIUM (közepesen barna)			DARK (barna)			RAPID (gyors)		
LOAF (kenyér)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (késleltetett indítás)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (előmelegítés)												
KNEADING 1 (gyúrás 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (szünet)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (gyúrás 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (növekedés 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (gyúrás 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (növekedés 2)	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
KNEADING 4 (gyúrás 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s

FUNKCIÓ	2											
	FRENCH (FRANCIA TÉSZTA)											
BAKING (kész kenyér)	LIGHT (világos)			MEDIUM (közepesen barna)			DARK (barna)			RAPID (gyors)		
RISE 3 (növekedés 3)	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
BAKE (kész kenyér)	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM (melegítés)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (teljes sütési idő)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNKCIÓ	3											
	WHOLEWHEAT (ROZSKENYÉR)											
BAKING (kész kenyér)	LIGHT (világos)			MEDIUM (közepesen barna)			DARK (barna)			RAPID (gyors)		
LOAF (kenyér)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (késleltetett indítás)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (előmelegítés)	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 1 (gyúrás 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (szünet)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (gyúrás 2)	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1 (növekedés 1)	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEADING 3 (gyúrás 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (növekedés 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
KNEADING 4 (gyúrás 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (növekedés 3)	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
BAKE (kész kenyér)	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
WARM (melegítés)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (teljes sütési idő)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNKCIÓ	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (ÉDES PÉKSÜTEMÉNY)			SUPER RAPID 700 g (SZUPER GYORS 700 g)	SUPER RAPID 900 g (SZUPER GYORS 900 g)	QUICK (GYORS)	BROWN BREAD (BARNA KENYÉR)	DOUGH (TÉSZTA)	BAGEL DOUGH (BAGEL TÉSZTA)	JAM (LEKVÁR)	BAKE (PIRÍTÁS)
LOAF (kenyér)	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME (késleltetett indítás)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (előmelegítés)							30 m				
KNEADING 1 (gyúrás 1)	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
PAUSE (szünet)	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
KNEADING 2 (gyúrás 2)	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
RISE 1 (növekedés 1)	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
KNEADING 3 (gyúrás 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (növekedés 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
KNEADING 4 (gyúrás 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (növekedés 3)	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
BAKE (kész kenyér)	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
WARM (melegítés)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME (teljes sütési idő)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Tisztítás és karbantartás

- A készülék üzembehelyezése előtt alaposan mossa ki a sütőformát és a dagasztót, enyhe detergens használatával (a sütőformát vízbe ne merítse).
- Első használat előtt kikenheti az új sütőformát és a dagasztót hőálló zsírral és 10 percen belül felmelegítheti hagyományos sütőben. A sütőforma lehűlése után távolítsa a zsírt puha papírtörölközővel. Ezen művelet következtében óvjuk a tapadás gátló bevonatot. A műveletet időnként ismételni lehet.
- Tisztítás és tárolás előtt hagyja a készüléket lehűlni. A következő dagasztás és sütés előtt hagyja a készüléket lehűlni kb. félórán belül.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozót az áramhálózati konnektorból és hagyja a készüléket lehűlni. A készülék tisztításához enyhe detergenset használjon. Soha ne használjon kémiai tisztítószereket, benzínt, sütőtisztítószereket vagy többi tisztítószert, amelyek karcolhatják vagy károsíthatják a készülék bevonatát.
- Távolítson el mindenféle alkotóelemeket és ételmaradékokat a fedélről, a burkolatról és a sütőtérből nedves törölközővel. Soha ne merítse a készüléket vízbe, se ne öntsen bele vízet a sütőtérbe!
- Tisztítás könnyítése érdekében le lehet venni a fedelet, először függőlegesen állítva ezt, utána felhúzni.
- A sütőforma külső részét nedves kendővel meg kell törölni. A sütőforma belsejét ki lehet mosni mosogatószerrel. A sütőformát soha ne merítse vízbe.
- Minden használat után azonnal tisztítsa meg a dagasztót és a hajtótengelyt. Amennyiben a hajtótengely bennemarad a sütőformában, később csak nehezen lehet belőle kivenni. Ilyen esetben töltse fel a sütőformát vízzel és hagyja 30 percre. Utána vegye ki a dagasztót.
- A sütőforma tapadás gátló bevonattal van ellátva. Ne használjon fémes tárgyakat, amelyek ennek karcolását okozhatják. A bevonat színe a készülék használatával együtt változik. Ez a helyzet teljesen normális. A színváltozás a bevonat jellegének változását nem jelenti.
- Tárolás előtt ellenőrizze, hogy a készülék teljesen lehűlt és száraz. A készülék becsukott fedelével tárolandó.

A KÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓ KÉRDÉSEK ÉS VÁLASZOK

Probléma	Ok	Megoldás
Füst jön ki a sütőtérből vagy a szellőzőrésekből.	Az alkotóelemek a sütőtérhez vagy a sütőforma külső részéhez ragadtak.	Áramtalanítsa a készüléket és a sütőforma külső részét vagy a sütöteret tisztítsa ki.
A kenyér közepe beesik, és az alja nedves.	A kenyér, sütés és felmelegedés után, túl sokáig maradt a sütőformában.	Vegye ki kenyeret a sütőformából a felmelegítő funkció befejezése előtt.
A kenyér nehezen jön ki a sütőformából.	A cipó alja a dagasztóhoz ragadt.	A következő sütés előtt tisztítsa meg a dagasztót és a hajtótengelyt. Szükség esetén töltse fel a sütőformát meleg vízzel és hagyja 30 percre. Utána könnyen kiveheti és megtisztíthatja a dagasztót.
Az alkotóelemek nem eléggé keveredtek össze vagy a kenyér nem megfelelően sült ki.	Nem megfelelő programot állított be.	Ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást is.
	Működés közben megnyomták a START/STOP kapcsolót.	Újra kezdje el a sütésfolyamatot, ugyanazokat az alkotóelemeket ne használja.
	Működés közben nyéhányszor levették a fedelet.	A fedelet csak akkor lehet levenni, ha a kijelzőn megjelennő idő 1:30-nél magasabb (ez csak az 1,2,3,4 programra vonatkozik). Ellenőrizze, hogy a fedél helyesen van-e becsukva.
	A készülék működése közben hosszan tartó áramkimaradás történt.	Újra kezdje el a sütésfolyamatot, ugyanazokat az alkotóelemeket ne használja.
	A dagasztók nem mozdulnak.	Ellenőrizze, hogy a magvak stb. nem okozzák-e a dagasztók gátolását. Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy a hajtótengely mozdul-e. Ha nem, szervizhez kell fordulni.
A készülék nem kapcsolható be. Hangjelző hallatszik. A kijelzőn a E 01 jelenik meg.	A készülék nem hűlt le az előző sütésfolyamat után.	Nyomja meg a START/STOP kapcsolót és addig tartsa, amíg a kijelzőn az alap programszám meg nem jelenik. Áramtalanítsa a készüléket. Vegye ki a sütőformát és hagyja lehűlni a szobahőmérsékletig. Utána csatlakoztassa a készüléket az áramhálózathoz és kapcsolja be újra.
A kijelzőn az „EEE" jelenik meg.	Programhiba vagy elektronikus hiba.	Vizsgálja meg a készüléket. Áramtalanítsa a készüléket a menu gomb megnyomásával és megtartásával, utána újra csatlakoztassa a készüléket az áramhálózathoz. Engedje a gombot. A készülék megvizsgálja magát. Újra csatlakoztassa a készüléket az áramhálózathoz. A kijelzőn az alapprogramra vonatkozó szám jelenik meg. Ha nem, szervizhez kell fordulni.

KLASSZIKUS RECEPTEK

A készülék különösen alkalmas a boltban kapható, kész kenyérkeverékek használatára.

FEHÉR KENYÉR
(a kenyér súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:	
Víz vagy tej	425 ml
Só	1 ½ teáskanál
Cukor	1 ½ teáskanál
500 típusú liszt	600 g
Szárított élesztő	1 teáskanál

Program: BASIC lub FRENCH

ÍRÓS KENYÉR
(a kenyér súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:	
Író	375 ml
Só	1 teáskanál
Cukor	1 teáskanál
500 típusú liszt	500 g
Szárított élesztő	1 teáskanál

Program: BASIC vagy FRENCH

DIÓS-MAZSOLÁS SÜTEMÉNY
(a sütemény súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:	
Víz vagy tej	350 ml
Margarin vagy vaj	1 ½ evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál
500 típusú liszt	540 g
Szárított élesztő	1 teáskanál
Mazsola	100 g
Darabokra vágott dió	3 evőkanál

Program: BASIC
Az első hangjelző megszólalása után vagy a dagasztás első szakaszának befejezése után hozzá lehet adni mazsolát és diót.

NAPRAFORGÓS KENYÉR
(a sütemény súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:	
Víz	350 ml
Vaj	1 evőkanál
550 típusú liszt	540 g
Napraforgó magvai	5 evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	1 evőkanál
Szárított élesztő	1 teáskanál

Program: BASIC
Javaslat: napraforgó magvai helyett tök magvait lehet használni. A magvak íze intenzívebb lesz, ha először sütőserpenyőben pirítja őket.

HÉT GABONAMAG KENYÉR
(a kenyér súlya: kb. 700 g)

Alkotóelemek:	
Víz vagy tej	300 ml
Margarin vagy vaj	1 ½ evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	2 ½ evőkanál
550 típusú liszt	240 g
Korpás búzaliszt	240 g
7 féle gabonapehely	60 g
Szárított élesztő	1 teáskanál

Program: WHOLEWHEAT
Egész magvak használata esetén először be kell nedvesíteni őket.

HAGYMÁS KENYÉR
(a kenyér súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:	
Víz vagy tej	250 ml
Margarin vagy vaj	1 evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál
Apróra vágott hagyma	1 nagy darab
550 típusú liszt	540 g
Szárított élesztő	1 teáskanál

Program: BASIC
Olyanfajta kenyeret azonnal ki kell sütni.

ROZSKENYÉR
(a kenyér súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:	
Víz vagy tej	300 ml
Margarin vagy vaj	1½ evőkanál
Tojás	1 db
Só	1 teáskanál
Cukor	2 teáskanál
550 típusú liszt	360 g
Korpás búzaliszt	180 g
Szárított élesztő	1 teáskanál

Program: WHOLEWHEAT
Figyelem: A „DELAY TIMER" program használata esetén, tojás helyett több vízet kell hozzáadni.

DIÓS-CSOKOLÁDÉS SÜTEMÉNY
(a kenyér súlya: kb. 700 g)

Alkotóelemek:	
Víz	275 ml
Diós-csokoládés krém	90 ml
Só	1½ teáskanál
Porcukor	1½ teáskanál
500 típusú liszt	300 g
Alapliszt	150 g
Szárított élesztő	1 teáskanál

Program: FRENCH

FOCACCIA KENYÉR ROZMARINGGAL ÉS FOKHAGYMÁVAL

Alkotóelemek:	
Víz	200 ml
Olívaolaj	1 evőkanál
Friss, szétdarabolt rozmaring	2 evőkanál
Lehámozott és szétnyomkodott fokhagyma	3 db
500-as liszt	350 g
Só	1 teáskanál
Szárított élesztő	½ teáskanál

Program: DOUGH

FRANCIA BAGUETTE
(a tészta súlya: kb. 900 g)

Alkotóelemek:	
Víz	300 ml
Méz	1 evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	1 teáskanál
550 típusú liszt	540 g
Szárított élesztő	1 teáskanál

Program: DOUGH
Dagasztás után ossza a tésztát 2-4 részre, mindegyiket formázza meg hosszú cipó alakúra és 30-40 percere hagyja. Ferdén rovátkolja a tésztát és tegye be a hagyományos sütőbe.

PIZZATÉSZTA
(3 db pizzának megfelelő mennyiségek)

Alkotóelemek:	
Víz	300 ml
Só	¾ teáskanál
Olívaolaj	1 evőkanál
500 típusú liszt	450 g
Cukor	2 teáskanál
Szárított élesztő	1 teáskanál

Program: DOUGH
Dagasztás után nyújtsa ki a tésztát köralakra és hagyja 10 percre. Szórjon rá szószt és hozzávalókat a pizza alapjára. 20 percig süsse hagyományos sütőben.

NARANCSLEKVÁR		**EPERLEKVÁR**		**MÁLNALEKVÁR**	
Alkotóelemek: Narancs Citrom 2:1 zselécukor	 400 g 100 g 250 g	Alkotóelemek: Megmosott, levélszár nélküli eper Zselécukor	 450 g 450 g	Alkotóelemek: Friss, megmosott málna Zselécukor	 450g 450g
Program JAM		Program JAM		Program: JAM	
SÁRGABARACKLEKVÁR		**MEGGYES KENYÉR** (kenyér súlya kb. 700 g)		**GLUTÉNMENTES KENYÉR** (a kenyér súlya: kb. 900 g)	
Alkotóelemek: Friss megmosott sárgabarack Lehűlt víz zselécukor Citromhéj + citromlé	 450 g 2 evőkanál 450 g ½ citromból	Alkotóelemek: Meggylé Tej Méz Vaj Meggyes joghurt Magozott meggy 550-es liszt Száraz élesztő Sütőpor Só Cukor	 75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 kiskanál ½ kanál ½ kiskanál 1 kiskanál	Alkotóelemek: Víz vagy tej Só Cukor 500 típusú liszt Szárított élesztő	 425 ml 1 ½ teáskanál 1 ½ teáskanál Gluténmentes liszt 500 g 1 teáskanál
Program JAM		Program: BASIC vagy SWEET A hangjelzés után adjon hozzá: 20 g darált diót.		Program: BASIC lub FRENCH	

A táblázatokban mintareceptek, valamint az egyes hozzávalók becsült mennisége található. Ezeket a receptek ne tekintse szakácskönyvnek. Főzzön a saját ízlése szerint, valamint a szakácskönyvekben és más szakkönyvekben leírtaknak megfelelően.

MIKOR LEHET A RECEPTEKEN VÁLTOZTATNI

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás (magyarázat lent található)
A kenyér túl gyorsan kel.	- Túl sok az élesztő, túl sok a liszt, nincs elég só.	a/b
A kenyér nem kel vagy nem kel meg eléggé.	- Nincs benne élesztő vagy nincs elég az élesztő.	a/b
	- Lejárt vagy nem friss élesztő.	e
	- A folyadék túl forró.	c
	- Az élesztő és a folyadék érintkezett egymással.	d
	- Nem megfelelő típusú vagy lejárt lisztet használt.	e
	- Túl sok vagy túl kevés a folyadék.	a/b/g
	- Nem elég a cukor.	a/b
A tészta túl gyorsan kel és kifolyik a a sütőformából.	- Ha a víz túl lágy, az élesztő erősebben erjed.	f
	- Ha túl sok a tej, az élesztő erjed.	c
A kenyér közepe beesik.	- A tészta mennyisége a sütőforma befogadóképességénél nagyobb és a kenyér beesik.	a/f
	- Az élesztő erjedése túl rövid vagy túl gyors, mivel a víznek vagy a sütőformának hőmérséklete túl magas vagy túl nagy a nedvesség.	c/h/i
	- Nincs benne só vagy nincs elég a cukor.	a/b
	- Túl sok a folyadék.	h
A kenyér vastag, csomós.	- Túl sok a liszt vagy nincs elég a folyadék.	a/b/g
	- Nincs elég élesztő vagy cukor.	a/b
	- Túl sok a gyümölcs, a korpás liszt vagy többi alkotóelem.	b
	- Lejárt vagy nem friss liszt.	e

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás (magyarázat lent található)
A kenyér belseje nem sült meg eléggé.	- Túl sok vagy nincs elég a folyadék.	a/b/g
	- Túl nagy a nedvesség.	h
	- A recept nedves alkotóelemeknek, pl. joghurt használatát ajánlja.	g
A kenyér textúrája lyukacsos, vagy túl sok lyuk van a kenyérben.	- Túl sok a víz.	g
	- Nincs benne só.	b
	- Nagy a nedvesség, túl forró a víz.	h/i
	- Túl sok a folyadék.	c
Kevésbé megsült, szivacsos felület.	- A kenyér mennyisége túl nagy a sütőformához képest.	a/f
	- Túl sok a liszt, különösen a világos kenyér esetén.	f
	- Túl sok az élesztő, nincs elég só.	a/b
	- Túl sok a cukor.	a/b
	- Cukron kívül más édesítőszerek.	b
Egyenetlenek a kenyérszeletek, csomók találhatók bennük.	- A kenyér nem hűlt le megfelelően (a gőz nem távozott el belőle).	j
A kenyér héján liszt található meg.	- Dagasztás után a készülék szélén megmaradt a liszt.	g/i

A fenti problémák megoldásai

a) Pontosan mérje ki az alkotóelemeket.

b) Állítsa össze az alkotóelemeket és ellenőrizze, hogy valamennyiüket adta-e hozzá.

c) Másfajta folyadékot adjon hozzá vagy hagyja lehűlni a szobahőmérsékletig. Az alkotóelemeket mindig a receptben megadott sorrendben adja a sütőformába. A liszt közepébe csináljon egy mélyedést és oda öntse bele az apróra vágott vagy száraz élesztőt. Ne engedje, hogy az élesztő és a folyadék közvetlenül érintkezzen egymással.

d) Kizárólag csak friss és helyesen tárolt alkotóelemeket használjon.

e) Csökkentse az alkotóelemek összes mennyiségét, a receptben ajánlott liszt mennyiségét használja. Az alkotóelemek mennyiségét 1/3-ával csökkentse le.

f) Csökkentse le a hozzáadott folyadék mennyiségét. Amennyiben a vizet tartalmazó alkotóelemeket használja, le kell csökkenteni a folyadék mennyiségét.

g) Nagyon nedves idő esetén csökkentse le a víz mennyiségét 1-2 evőkanállal.

h) Meleg időben ne használja az időbeállító funkciót. Lehűlt folyadékok használata ajánlatos.

i) Sütésfolyamat befejezése után azonnal vegye ki a kenyeret a sütőformából és hagyja lehűlni szeletelés előtt legalább 15 percre.

j) Csökkentse le az élesztőnek vagy az összes alkotóelemeknek mennyiségét 1/4-ével.

A receptekre vonatkozó megjegyzések

1. Alkotóelemek

- Mivel mindegyik alkotóelem bizonyos szerepet játszik a kenyérsütés sikeres folyamatában, kivételesen fontos a pontos kimérésük valamint a hozzáadási sorrendjük is.
- A legfontosabb alkotóelemek, mint folyadék, liszt, só, cukor vagy élesztő (száraz vagy friss élesztőt lehet használni) a tészta és a kenyér sikeres készítését folyásolják be. Az alkotóelemeket mindig a megfelelő mennyiségben és a megfelelő arányban használja.
- Felmelegített alkotóelemeket használjon, amennyiben a tésztát azonnal akarja készíteni. Az időbeállítási program használata közben lehűlt alkotóelemek használat ajánlatos, úgy, hogy az élesztő ne kezdjen erjedni túl korán.
- Margarin, vaj és tej befolyásolják a kenyér ízét.
- Cukor mennyiségét le lehet csökkenteni 20%-kal, hogy a kenyér héja vékonyabb és finomabb legyen, ez nem folyásolja a sütési folyamat eredményét. A vékonyabb és finomabb kenyérhéj elérésének céljából cukor helyett mézet használjon.
- Dagasztás közben a lisztben glutén fejlődik, ami a kenyérnek a megfelelő textúrát biztosítja. Az ideális lisztkeverék a korpás liszt 40%-ából és a fehér liszt 60%-ából áll.
- Amennyiben gabona magvait kívánja hozzáadni a kenyérbe, hagyja őket benedvesedni éjszakára. Csökkentse le a liszt és a folyadék mennyiségét (maximálisan 1/5-ével).
- A rozsliszt használata esetén erjesztő használata ajánlatos. Az erjesztő tejet valamint ecetbaktériumokat tartalmaz, ameleyek könnyebbé teszik a kenyeret és ennek

részletes erjedését okozzák. Az erjesztőt házi recept szerint is lehet készíteni, de ez a folyamat időfogyasztást jelent. Ezért is a lenti receptekben erjesztőpor szerepel. Az erjesztőpor boltban kapható, 15 g-os tasakokban (1 kg lisztre). A receptben ajánlott erjesztő mennyiségét használja (1/2, 3/4 vagy 1 tasakot). Amennyiben az erjesztőt kissebb mennyiségben adja hozzá, a kenyér morzsálódni fog.

- Amennyiben az erjesztőpor más sűrűségű (100 g-os tasak 1 kg lisztre), a liszt mennyiségét le kell csökkenteni 80 g-mal 1 kg lisztre.
- Folyékony erjesztőt is lehet használni. A tasakon ajánlott mennyiségeket használja. Öntse bele az erjesztőt a mérőpohárba, utána öntse bele a többi folyékony alkotóelemet a megfelelő mennyiségekben, a recept szerint.
- A búzaerjesztőt inkább száraz formájában árusítják. A tészta rugalmasságát, frisseségét és ízét javítja. A rozserjesztőnél enyhébb.
- Az erjesztő használatával kenyérsütéshez a BASIC vagy a WHOLEWHEAT programot használja.
- Az erjesztő helyett a sütési enzimet is lehet használni. A különbséget csak az ízben lehet érezni. A sütési enzim a kenyérsütő gépben való használatra alkalmas.
- A tésztába búzakorpát is lehet hozzáadni, hogy a kenyér könnyebb és a tápanyagokban gazdagabb legyen. Ebből a célból adjon hozzá egy evőkanál búzakorpát 500 g lisztre és növelje a folyadékot 1/2 evőkanállal.
- A glutén egy természetes alkotóelem, amely a búza fehérjéből fejlődik. Ennek köszönhetően a kenyér könnyebb és a mennyisége nagyobb. Ritkábban összeesik és emesztésnek jó. Az előnyeit akkor lehet látni, amikor rozskenyeret vagy más péksüteményt sütünk az otthon őrölt liszt használatával.
- A fekete maláta, amelyet néhány recept javasol, a sötétpirított árpamaláta. Ennek köszönhetően a kenyér héja és a belseje sötétebb (pl. barnakenyér). A rozsmalátát is lehet használni, de ez már nem olyan sötét. Mind a két termék a természetes élelmiszert árusító boltokban kapható.
- A tiszta lecitinpor egy természetes emulgeálószer, amely a kenyér mennyiségét folyásolja, a kenyér belsejét finomabbá és világosabbá teszi, hosszabbítja a kenyér frisseségét.

2. Az alkotóelemek mennyiségének összeállítása

Amennyiben az alkotóelemek mennyiségének növelése vagy csökkentése ajánlatos, ellenőrizze az eredeti receptben szereplő arányok betartását. A jó eredmény elérése céljából a lenti előírásokat kövesse, amelyek az alkotóelemek mennyiségének módosítására vonatkoznak.

- **Folyadékok / liszt:** a tésztának vékonynak kell lennie (de nem túságosan) valamint olyannak, hogy könnyen lehessen dagasztani. A tésztának nem kell szálasnak lennie. A tésztát könnyen kell formázni golyó alakúba. Ez lehetetlen sűrű tészták, rozskenyerek esetén. A dagasztás első szakasza után 5 percre ellenőrizze a tésztát. Ha túl nedves, adjon hozzá egy kis lisztet, amíg a megfelelő konzisztenciát el nem érje. Ha túl száraz, dagasztás közben adjon hozzá egy-egy kanál vizet.
- **A folyadékok helyettesítése:** Folyadékot tartalmazó alkotóelemek használata esetén (pl. túró, joghurt, stb.), csökkentse a folyadék mennyiségét. Tojás használata esetén, tegye a tojást mérőpohárba és öntse fel folyadékkal, úgy, hogy ellenőrizze az alkotóelemek mennyiségét. Nagy magasságon készített tészta (750 m felett), gyorsabban kel meg. Olyan esetben le lehet csökkenteni az élesztő mennyiségét 1/4-1/2 teáskanállal, úgy, hogy a tésztakelés arányosan csökkenjen. Ugyanez azokra a helyekre vonatkozik, ahol a csapvíz különösen lágy.

3. Az alkotóelemek hozzáadása és kimérése

- Mindig a folyadékot öntse bele először a sütőformába, majd a végén adja hozzá az élesztőt. Az élesztő túlságosan gyors megkelésének elkerülése céljából (főleg, ha az időbeállító funkciót használja), ne engedje, hogy az élesztő és a folyadék közvetlenül érintkezzen egymással.
- Az alkotóelemek kiméréséhez mindig ugyanazokat a mértékegységeket kövesse, ez azt jelenti, hogy az alkotóelemeket vagy a mellékelt mérőkanállal vagy az otthon használt evő- és teáskanalakkal mérje, a receptek előírásainak megfelelően.
- Pontosan mérje a grammban adott alkotóelemeket.
- Amennyiben milliterben akarja mérni az alkotóelemeket, a mellékelt mérőporharat használja, amely 30-300 ml-es mércével van ellátva.
- Gyümölcs, dió, vagy gabonapehely hozzáadása. Az alkotóelemeket akkor lehet hozzáadni, az adott programok esetén, ha a hangjelző hallatszik. Amennyiben túl korán adja hozzá az alkotóelemeket, dagasztás közben a dagasztó megőröli őket.

4. A kenyérsütő gépben való használatra alkalmas receptek

A fenti receptek különböző nagyságú készítésére alkalmasak. A teljes súlya ne lépjen túl 1000 g-on. Amennyiben a súlyra vonatkozó konkrét előírásokat nam adták meg, ez azt jelenti, hogy az adott programnak az alkotóelemeket nagy és kis mennyiségekben egyaránt lehet használni. Az ultrasebes program használata esetén a cipó ajánlott súlya kb. 750 g.

5. A kenyér súlya és terjedelme

- A receptek a kenyér pontos súlyát adják. Észrevehető, hogy a tiszta fehér kenyér súlya a korpás kenyérénél alacsonyabb. Ez attól függ, hogy a fehér liszt jobban kel, ezért ellenőrizni kell a kenyeret a sütésfolyamat közben.
- A súly pontos megadásának ellenére, előfordulhatnak az adott értékektől való eltérések. A kenyér valódi súlya nagy mértékben a helyiség nedvességétől függ a kenyérsütés közben.
- Búzát tartalmazó kenyérnek mindig nagy terjedelme van és a kelesztés utolsó szakaszában kilép a sütőforma szélén, akkor is, ha ponosan kimérte az alkotóelemeket. A kenyér mégsem folyik ki. Gyorsabban pirul az a kenyérrész, amely a sütőformán kívül van, mint az, ami bennemarad.
- A könnyebb kenyér elérése céljából az édes sütemény készítésére ajánlott SUPER-RAPID programokban az

alkotóelemeket kisebb mennyiségekben lehet használni, mint a SWEET programban.

6. A sütés eredményei

- A sütés eredménye a külső feltételektől függ (a víz keménységétől, a levegő nedvességétől, a magasságtól, az alkotóelemek konzisztenciájától, stb.). Ezért a recepteket inkább példaként kell használni, és változtatni őket az adott feltételeknek megfelelően. Az ne vegye el a kedvét, ha a sütés nem sikerül. Keresse ennek az okát és probáljon újra, az alkotóelemek mennyiségét változtatva.
- Ha a kenyér nem eléggé pirított, hagyja a készülékben és a „pirítás" programra állítsa be.
- Ha be akarja állítani a készüléket éjszakára az időbeállító funkció segítségével, először probálja ki ezt a funkciót napközben, hogy szükség esetén végrehajthasson változtatásokat.

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolást javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatból való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

RO

Stimați Clienți

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare de față, pentru ca în timpul utilizării aparatului să preveniți accidentele şi/ sau să evitați pericolele de deteriorare ale aparatului. Vă recomandăm să păstrați aceste instrucțiuni de utilizare, pentru a le putea folosi şi mai târziu, în timpul utilizării ulterioare a aparatului.

Indicații privind siguranța

- Înainte de a începe utilizarea aparatului, luați la cunoştință întregul conținut al instrucțiunilor de utilizare.
- Aparatul este destinat numai utilizării casnice. În cazul utilizării sale în activitatea gastronomică, condițiile garanției se modifică.
- Conectați întotdeauna aparatul la priza rețelei electrice (numai de curent alternativ) prevăzută cu contact de protecție, la o tensiunea corespunzătoare celei înscrise pe eticheta cu specificații tehnice a produsului.
- Aşezați întotdeauna produsul pe o suprafață plată, uniformă, pentru ca acesta să nu cadă în timpul frământării aluatului. Acest lucru este deosebit de important în cazul utilizării funcțiilor setate sau dacă aparatul este lăsat să funcționeze fără supraveghere. În cazul suprafețelor deosebit de alunecoase, amplasați sub aparat un material subțire, cauciucat.
- În timpul funcționării sale, aşezați aparatul la o distanță de cel puțin 10 cm de alte obiecte.
- Nu amplasați aparatul în apropierea aragazului cu gaz, a celui electric sau a cuptorului fierbinte.
- Fiți deosebit de atent(ă) atunci când deplasați aparatul, mai ales când în interiorul său se află substanțe fierbinți.
- Este interzisă scoaterea vasului din aparatul de copt în timp ce acesta funcționează.
- Nu utilizați o cantitate mai mare de ingrediente decât cea specificată în rețete. În caz contrar, pâinea se va coace neuniform sau aluatul dă pe dinafară. Respectați recomandările acestor instrucțiuni de utilizare.
- Nu introduceți în aparat folii de aluminiu şi nici alte materiale, pentru că acestea pot provoca incendii sau scurtcircuite.
- Nu acoperiți aparatul cu vreun prosop sau orice alte materiale în timpul funcționării sale. Căldura şi aburul trebuie să poată fi eliminate din aparat. În cazul în care aparatul este acoperit cu materiale uşor inflamabile, în cazul contactului cu perdelele există riscul de incendiu.
- Înainte de a folosi aparatul pentru coacerea unui anumit tip de pâine pe timpul nopții, încercați mai întâi rețeta într-o perioada a zilei când puteți observa funcționarea aparatului, vă puteți asigura că ingredientele au fost adăugate în proporțiile adecvate, că aluatul nu este prea compact sau prea moale, că nu există o cantitate prea mare de aluat sau că acesta nu dă pe dinafară.
- Atunci când scoateți vasul pentru copt din aparat, împreună cu pâinea coaptă, folosiți mănuşi speciale sau o bucată de material care să vă protejeze împotriva arsurilor, pentru că vasul şi pâinea sunt foarte fierbinți.
- Debranşați aparatul de la priza rețelei electrice atunci când nu este folosit sau înainte de a începe curățarea sa.
- Debranşați aparatul de la priza rețelei electrice atunci când vă apropiați de componentele care se află în mişcare în timpul utilizării sale.
- Nu scoateți ştecărul din priza rețelei electrice trăgând de cablul de alimentare.
- Cablul de alimentare nu trebuie să atârne pe marginea mesei sau a blatului, nici să atingă suprafețele fierbinți.
- Nu puneți în funcțiune aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat sau carcasa este în mod vizibil deteriorată.

Dacă cablul de alimentare al maşinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.

Reparațiile pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile efectuate în mod necorespunzător pot reprezenta un serios pericol pentru utilizator. În cazul în care apar defecțiuni, vă sfătuim să vă adresați unui punct de servis specializat.

- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Folosiți mănuşi de bucătărie. După ce s-a încheiat procesul de coacere, aparatul este foarte fierbinte.
- Lăsați aparatul să se răcească înainte de demontarea şi curățarea sa. Aparatul este prevăzut cu o carcasă termoizolatoare. Componentele metalice ale aparatului se înfierbântă în timpul funcționării aparatului.
- Nu spălați aparatul sub jet de apă, nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare în apă.
- Pentru spălarea carcasei, nu folosiți detergenți agresivi sub formă de emulsie, lichid, pastă etc. Acestea pot, printre altele, să şteargă simbolurile grafice înscrise pe carcasă, precum: marcajele, semnele de avertizare.
- Nu spălați componentele metalice în maşina de spălat. Substanțele de curățare agresive folosite în aceste maşini provoacă înnegrirea componentelor amintite. Spalați-le manual, folosind detergenți pentru vase obişnuiți.
- Folosirea altor accesorii decât cele recomandate de producător pot provoca deteriorarea aparatului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale, mentale limitate sau de către persoane care nu au experiență sau cunoştințe în privința utilizării aparatului, dacă nu sunt supravegheate sau nu sunt instruite în conformitate cu aceste instrucțiuni de utilizare, de către persoanele responsabile de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu se juca la aparat.

Asigurați-vă că ați înțeles bine aceste instrucțiuni.

Date tehnice

Parametrii tehnici sunt înscrişi pe eticheta cu specificaţii tehnice a produsului.

Aparatul de copt pâinea este un aparat din clasa I, prevăzut cu înveliş de protecţie şi ştecăr ci contact de protecţie.

Aparatul îndeplineşte cerinţele normelor în vigoare.

Aparatul este în conformitate cu cerinţele directivelor:

– Aparat electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
– Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul are înscris însemnul CE pe eticheta cu specificaţii tehnice.

Structura aparatului (Desen A)

ELEMENTELE APARATULUI

❶ Capac mobil.

❷ Mâner.

❸ Fereastră.

❹ Fantă de ventilare în partea superioară.

❺ Fante de ventilare laterale.

❻ Vas pentru copt.

❼ Lopăţică pentru amestecare.

❽ Compartiment pentru coacere.

❾ Tablou de comandă.

ACCESORII

❿ Linguriţă pentru măsurare.

⓫ Vas pentru măsurare.

TABLOU DE COMANDĂ

⓬ Display LCD – afişează informaţii privitoare la programul ales, timpul rămas până la încheierea programului şi gradul de rumenire a pâinii.

Pe display va apărea afişat simbolul „1 3:25”. Cifra „1” semnifică programul care a fost ales, în vreme ce simbolul „3:25” semnifică timpul de funcţionare în programul ales. Setarea curentă după punerea în funcţiune a aparatului este „greutate maximă” şi „nivel mediu de rumenire”. Cât timp se derulează acest program, pe display vor fi afişate informaţiile privitoare la evoluţia procesului de coacere. Timpul afişat pe display se va micşora gradual! Pe display vor fi vizibile, de asemenea, ale imformaţii, privitoare la TIMER, la încălzirea preliminară (PREHEAT), frământare (KNEADING), pauză (PAUSE), creşterea aluatului (RISE), coacere (BAKE), funcţia de păstrare a căldurii (WARM) şi încheierea programului (END).

⓭ Buton START/STOP – porneşte şi încheie programul.

⓮ Buton pentru programarea timpului TIMER – setarea ceasului.

⓯ Buton COLOR – reglarea nivelului dorit de rumenire.

⓰ Buton MENU – alegerea programului.

⓱ Buton LOAF – pentru setarea greutăţii, cum se indică mai jos.

Funcţiile aparatului

FUNCŢIA SEMNALIZATOR ACUSTIC

Semnalizatorul acustic se declanşează:

- După apăsarea butoanelor pentru programare.
- În timpul celui de-al doilea proces de amestecare a aluatului în programele BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET, pentru a determina momentul în care pot fi adăugate la aluat ingrediente precum seminţe, fructe, alune.
- După încheierea programului.

FUNCŢIA MEMORIE

În cazul unei scurte întreruperi în alimentarea cu energie electrică, cu durata de până la 5 minute, setarea programului este reţinută şi aparatul poate continua să lucreze după rezolvarea avariei. Este posibilă oprirea dacă programul a fost întrerupt înainte de faza de frământare a aluatului. În acest caz este necesară începerea întregului proces de la început.

FUNCŢIA DE SIGURANŢĂ

Dacă, după utilizarea anterioară a aparatului, temperatura este prea înaltă, pentru a începe derularea unui nou program, după apăsarea din nou a butonului START, pe display va apărea afişat anunţul E 01 şi se va auzi un semnal sonor. În acest caz, ţineţi apăsat butonul START/STOP până în momentul în care anunţul E 01 dispare de pe display şi apare în locul său setarea de bază. Pe urmă, luaţi recipientul pentru coacere şi aşteptaţi până aparatul se răceşte. Programul BAKE poate începe în orice moment, chiar dacă aparatul este supraîncălzit.

Funcţionarea şi utilizarea aparatului (Desen B)

① Introduceţi vasul pentru coacere.

Vasul pentru coacere este acoperit cu un strat care împiedică lipirea produsului. Aşezaţi în mod corespunzător vasul în milocul suportului, în interiorul aparatului. O apăsare uşoară pe mijlocul vasului determină blocarea arcurilor care susţin vasul pe partea dreaptă şi pe partea stângă a compartimentului. Pentru a scoate vasul, trageţi hotărât în sus de mânerul pentru deplasarea vasului.

ATENŢIE După încheierea procesului de coacere, mânerul este fierbinte.

② Introduceţi lopăţica pentru amestecare.

Aşezaţi lopăţica pentru amestecare fixând orificiul din lopăţică în profilul din vasul pentru coacere.

③ Adăugaţi ingredientele.

Aşezaţi ingredientele în vas în ordinea indicată în reţeta respectivă. Exemple de reţete sunt oferite în continuare, în instrucţiuni.

④ Introduceţi ştecărul cablului de alimentare în priza reţelei electrice.

⑤ Alegeţi programul adecvat cu ajutorul butonului MENU.

Butonul MENU serveşte la alegerea programelor descrise în amănunt mai jos:

- **BASIC (De BAZĂ)**

Pentru coacerea pâinii albe, din grâu şi secară. Este programul cel mai des utilizat.

- **FRENCH (ALUAT FRANŢUZESC)**

În special pentru coacerea pâinii albe uşoare.

- **WHOLEWHEAT (PAINE INTEGRALĂ)**

Pentru oacerea pâinii integrale.

- **SWEET (DULCIURI)**

Pentru coacerea aluatului dulce pe bază de cocă.

- **SUPER RAPID 700 g**

Pentru frământarea şi coacerea pâinilor până la 700 g.

- **SUPER RAPID 900 g**

Pentru frământarea şi coacerea pâinilor până la 900 g.

- **QUICK (REPEDE)**

Pentru coacerea rapidă a pâinii albe, de grâu sau secară.

- **BROWN BREAD (PAINE NEAGRĂ)**

Pentru coacerea rapidă a pâinii negre.

- **DOUGH (ALUAT)**

Pentru pregătirea aluatului.

- **BAGEL DOUGH (ALUAT PENTRU COLACI)**

Pentru pregătirea aluatului pentru colaci.

- **JAM (GEM)**

Pentru prepararea marmeladelor şi a gemurilor.

- **BAKE (RUMENIRE)**

Pentru rumenirea pâinii şi a prăjiturilor.

⑥ Alegeţi greutatea corespunzătoare programului respectiv.

Buton LOAF

NIVEL I	= pâine mică cu greutate de până la 500 g
NIVEL II	= pâine medie cu greutate de până la 700 g
NIVEL III	= pâine mare cu greutate de până la 900 g

⑦ Pe urmă, alegeţi nivelul dorit de rumenire.

Butonul COLOR serveşte la setarea nivelului dorit de rumenire: LIGHT (uşor), MEDIUM (mediu), DARK (brun).

⑧ Setaţi timpul de începere a programului cu ajutorul butonului TIME.

BUTOANELE DE PROGRAMARE A TIMPULUI „TIMER"

Următoarele programe pot fi setate cu funcţia TIMER: BASIC (de bază) (1), FRENCH (aluat franţuzesc) (2), WHOLEWHEAT (pâine integrală) (3), SWEET (dulciuri) (4), QUICK (repede) (7), BROWN BREAD (pâine neagră) (8), DOUGH (aluat) (9) oraz BAGEL DOUGH (colac) (10).

Programele SUPER RAPID 700 g (5), SUPER RAPID 900 g (6), JAM (GEM) (11), BAKE (RUMENIRE) (12) nu pot fi setate cu funcţia TIMER. La timpul după care trebuie să înceapă procesul de coacere, trebuie să adăugaţi durata programului respectiv şi o oră după terminarea procesului de coacere. Timpul maxim care poate fi setat este de 13 ore.

Exemplu:

Este ora 20:30, iar pâinea trebuie să fie gata la ora 7:00 dimineaţa, a doua zi, adică peste 10 ore şi 30 de minute. Apăsaţi butonul TIME până în momentul în care pe display apare afişat simbolul 10:30, aceasta este durata de la momentul prezent (20:30) până în momentul când pâinea trebuie să fie gata. Când se foloseşte funcţia de programarea a timpului, nu este permisă utilizarea unor ingrediente uşor alterabile, precum laptele, iaurtul, fructele, ceapa, ouăle etc.

⑨ Apăsaţi butonul START/STOP.

Butonul START/STOP serveşte de asemenea la oprirea programului în orice moment. Pentru aceasta, apăsaţi şi menţineţi apăsat butonul START/STOP circa 3 secunde, până în momentul în care se aude un semnal sonor. Pe display apare afişată poziţia de început a programului ales. Dacă doriţi să folosiţi un alt program, alegeţi-l cu ajutorul programului MENU.

⑩ Amestecarea şi frământarea aluatului.

Aparatul de copt pâinea amestecă şi frământă în mod automat aluatul, până în momentul în care acesta atinge consistenţa dorită.

ATENŢIE: În timpul fazei de amestecare şi de frământare a aluatului, capacul aparatului trebuie să fie închis. În această fază mai puteţi încă adăuga o cantitate mică de apă, lichid sau ingrediente.

⑪ Lăsarea aluatului să crească.

După ultimul ciclu de amestecare, aparatul se încălzeşte până la temperatura optimă pentru creşterea aluatului.

ATENŢIE: În timpul fazei de creştere a aluatului, închideţi capacul şi nu-l deschideţi până nu se încheie coacerea pâinii. Fotografiile urmăresc doar să prezinte fazele creşterii aluatului.

⑫ Coacerea.

Aparatul de copt pâinea setează în mod automat timpul şi temperatura de coacere. Dacă pâinea este prea puţin rumenită, la sfârşitul programului, folosiţi programul BAKE, pentru a o rumeni mai puternic. Pentru aceasta, apăsaţi butonul START/STOP şi menţineţi-l apăsat circa 3 secunde (până în momentul când se aude un semnal sonor). Pe urmă apăsaţi butonul BAKE. Când este atins nivelul dorit de rumenire, opriţi procesul menţinând apăsat circa 3 secunde butonul START/STOP (până în momentul în care se aude un semnal sonor).

ATENŢIE: În timpul fazei de coacere a aluatului, închideţi capacul şi nu-l deschideţi până la încheierea coacerii pâinii. Fotografiile urmăresc doar să prezinte fazele coacerii pâinii.

⑬ Înfierbântarea.

După încheierea programului, se activează semnalizatorul sonor, care semnalizează dacă pâinea a fost luată din aparat. Imediat reîncepe programul de încăzire de o oră.

⑭ Încheierea fazelor programului.

După încheierea programului, scoateţi ştecărul cablului de alimentare din priza electric.

⑮ Luaţi vasul din aparatul de copt pâinea, folosind mănusi de bucătărie, şi răsturnaţi-l.

⑯ **Dacă pâinea nu iese de la bun început din vas, scuturați-l uşor până cade pâinea.**

ATENȚIE: Dacă lopățica pentru amestecare a rămas în interiorul pâinii, puteți tăia acolo pâinea şi să scoateți lopățica.

Încălzirea aparatului pentru creşterea pâinii.

Încălzirea aparatului se porneşte numai atunci când temperatura din cameră scade sub 25°C. Dacă temperatura ambientală este mai mare de 25°C, ingredientele au deja temperatura adecvată şi nu este necesară încălzirea.

ETAPELE DE LUCRU ALE DISPOZITIVULUI

FUNCȚIA	1											
	BASIC (De BAZĂ)											
BAKING (coacere)	LIGHT (deschis)			MEDIUM (mijlociu)			DARK (închis)			RAPID (rapid)		
LOAF (pâine)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (întârzierea startului)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (încălzire preliminară)												
KNEADING 1 (frământarea 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pauză)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (frământarea 2)	20 m	20 m	20 m	20m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (creştere 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (frământarea 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (creştere 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
KNEADING 4 (frământarea 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (creştere 3)	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
BAKE (coacere)	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM (încălzire)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (timpul total)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNCȚIA	2											
	FRENCH (ALUAT FRANȚUZESC)											
BAKING (coacere)	LIGHT (deschis)			MEDIUM (mijlociu)			DARK (închis)			RAPID (rapid)		
LOAF (pâine)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (întârzierea startului)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (încălzire preliminară)												
KNEADING 1 (frământarea 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pauză)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (frământarea 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m

FUNCȚIA	2											
	FRENCH (ALUAT FRANȚUZESC)											
BAKING (coacere)	LIGHT (deschis)			MEDIUM (mijlociu)			DARK (închis)			RAPID (rapid)		
RISE 1 (creștere 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (frământarea 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (creștere 2)	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
KNEADING 4 (frământarea 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (creștere 3)	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
BAKE (coacere)	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM (încălzire)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (timpul total)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNCȚIA	3											
	WHOLEWHEAT (PAINE INTEGRALĂ)											
BAKING (coacere)	LIGHT (deschis)			MEDIUM (mijlociu)			DARK (închis)			RAPID (rapid)		
LOAF (pâine)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (întârzierea startului)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (încălzire preliminară)	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 1 (frământarea 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pauză)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (frământarea 2)	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1 (creștere 1)	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEADING 3 (frământarea 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (creștere 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
KNEADING 4 (frământarea 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (creștere 3)	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
BAKE (coacere)	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
WARM (încălzire)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (timpul total)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNCȚIA	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (DULCIURI)			SUPER RAPID 700 g	SUPER RAPID 900 g	QUICK (REPEDE)	BROWN BREAD (PAINE NEAGRĂ)	DOUGH (ALUAT)	BAGEL DOUGH (ALUAT PENTRU COLACI)	JAM (GEM)	BAKE (RUMENIRE)
LOAF (pâine)	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME (întârzierea startului)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (încălzire preliminară)							30 m				
KNEADING 1 (frământarea 1)	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
PAUSE (pauză)	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
KNEADING 2 (frământarea 2)	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
RISE 1 (creştere 1)	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
KNEADING 3 (frământarea 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (creştere 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
KNEADING 4 (frământarea 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (creştere 3)	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
BAKE (coacere)	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
WARM (încălzire)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME (timpul total)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Curățarea şi păstrarea

- Înainte de prima utilizare a aparatului, spălați bine vasul pentru copt şi lopățica pentru amestecare, folosind un detergent uşor (nu este permisă cufundarea vasului în apă).
- Înainte de prima utilizare a aparatului, se recomandă să ungeți vasul nou pentru copt şi a lopățica pentru amestecare cu o grăsime rezistentă la temperaturi înalte, pe urmă să le înfierbântați în aparatul de copt circa 10 minute. După răcirea lor, ştergeți grăsimea din vasul de copt cu un şervețel de hârtie. Prin această operațiune, va fi protejat stratul ce împiedică prinderea aluatului de vas. Operațiunea aceasta poate fi repetată la anumite intervale de timp.
- Aşteptați până aparatul se răceşte înainte de a-l curăța şi de a-l depozita. Înainte de următorul proces de frământare şi de coacere, aparatul trebuie să se răcească circa jumătate de oră.
- Înainte de a curăța aparatul, debranşați-l de la rețeaua electrică şi aşteptați până se răceşte. Pentru spălare folosiți un detergent uşor. Nu este voie să folosiți substanțe chimice de curățare, benzină, substanțe de curățare a cuptoarelor sau orice ale mijloace, substanțe care pot zgâria sau deteriora stratul protector al aparatului.
- Îndepărtați toate resturile de ingrediente şi firimiturile din capac, carcasă şi compartimentul aparatului de copt cu un prosop uşor umezit. **Nu este permisă cufundarea aparatului în apă, nici turnarea apei în compartimentul aparatului de copt!**
- Pentru a face curățarea mai uşoară, puteți scoate capacul, ridicându-l în poziție verticală şi, pe urmă, trăgându-l în sus.
- Vasul pentru copt trebuie şters cu o cârpă uşor umezită. Interiorul vasului poate fi spălat folosind un detergent pentru vase. Nu cufundați vasul în apă.
- Lopățica pentru amestecare şi bătătorul trebuie curățate imediat după utilizare. Dacă lopățica rămâne în vas, va fi mai greu mai apoi să fie scoasă. În acest caz, umpleți vasul cu apă caldă şi lăsați-l aşa timp de 30 de minute. Pe urmă scoateți lopățica.
- Vasul este acoperit cu un strat protector, împotriva lipirii produselor. Nu este permisă folosirea unor obiecte metalice, care l-ar putea zgâria. Culoarea stratului se va schimba odată cu folosirea aparatului. Aceasta e o situație normală. Această schimbare de culoare nu modifică proprietățile stratului protector.
- Înainte de a depozita aparatul, asigurați-vă că s-a răcit complet şi este uscat. Aparatul trebuie depozitat cu capacul închis.

ÎNTREBĂRI Şi RĂSPUNSURI PRIVITOARE LA APARAT

Problemă	Cauză	Rezolvare
Din compartimentul de coacere sau prin orificiile de ventilare iese fum.	Ingredientele s-au lipit de compartimentul de coacere sau de suprafața exterioară a vasului pentru copt.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică şi curățați suprafața exterioară a vasului de copt şi a compartimentului pentru coacere.
Pâinea se lasă pe mijloc şi este umedă pe suprafața de jos.	Pâinea a stat prea mult în vas după ce a fost coaptă şi încălzită.	Scoateți pâinea din vasul de copt după ce s-a încheiat funcția de încălzire.
Pâinea iese greu din vasul de copt.	Partea de jos a pâinii s-a prins de lopățica de amestecare.	Înainte de următoarea coacere a pâinii, curățați lopățica de amestecare şi axul. Dacă este necesar, umpleți vasul cu apă caldă şi lăsați 30 de minute. Asta permite ca, foarte simplu, să scoateți şi să curățați lopata pentru amestecare.
Ingredientele nu au fost bine amestecate şi pâinea nu s-a copt bine.	Setarea necorespunzătoare a programului.	Verificați meniul ales şi alte setări.
	A fost apăsat START/STOP în timpul funcționării aparatului.	Nu folosiți din nou aceleaşi ingrediente şi reluați procesul de la capăt.
	A fost deschis capacul de mai multe ori în timpul procesului de coacere.	Puteți deschide capacul numai atunci când timpul afişat pe display este mai mare de 1:30 (se referă numai la programele 1,2,3,4). Trebuie să vă asigurați că a fost bine închis capacul.
	O pană de curent mai lungă în timpul funcționării aparatului.	Nu folosiți din nou aceleaşi ingrediente şi reluați procesul de la capăt.
	Rotirea lopățelei de amestecare a fost blocată.	Verificați dacă lopățica de amestecare nu a fost blocată de semințe etc. Scoateți vasul din aparatul de copt şi verificați dacă elementele de propulsie se rotesc. Dacă nu se rotesc, trebuie să duceți aparatul la un punct de servis.
Aparatul nu porneşte. Se aude un semnal sonor. Pe display apare afişat E 01.	Aparatul nu s-a răcit după ultimul proces de coacere.	Apăsați şi țineți apăsat butonul START/STOP, până când pe display apare codul normal de program. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică. Scoateți vasul din aparatul de copt şi aşteptați până se răceşte, ajunge la temperatura mediului ambiental. Pe urmă conectați aparatul la rețeaua electrică şi puneți-l din nou în funcțiune.
Pe display apare afişat „EEE”.	Eroare în program sau eroare electronică.	Începeți testarea aparatului. Pentr aceasta, apăsând şi menținându apăsat butonul menu, debranşați aparatul de la rețeaua electrică, pe urmă branşați-l din nou. Nu mai apăsați butonul. Debranşați din nou aparatul de la rețeaua electrică. Pe display trebuie să apară afişat codul programului normal. În caz contrar, trebuie să duceți aparatul la un punct de servis.

REȚETE CLASICE

Aparatul poate fi foarte bine folosit pentru prepararea aluaturilor pentru pâine disponibile în magazine.

PÂINE ALBĂ
(greutatea pâinii cca. 900 g)

Ingrediente:	
Apă sau lapte	425 ml
Sare	1 ½ linguriță
Zahăr	1 ½ linguriță
Făină de tip 500	600 g
Drojdie uscată	1 linguriță

Program: BASIC sau FRENCH

PÂINE CU LAPTE BĂTUT
(greutatea pâinii cca. 900 g)

Ingrediente:	
Lapte bătut	375 ml
Sare	1 linguriță
Zahăr	1 linguriță
Făină tip 500	500 g
Drojdie uscată	1 linguriță

Program: BASIC sauFRENCH

PRĂJITURĂ CU STAFIDE ŞI NUCI
(greutatea prăjiturii 900 g)

Ingrediente:	
Apă sau lapte	350 ml
Margarină sau unt	1 ½ lingură mare
Sare	1 linguriță
Zahăr	2 linguri mari
Făină de tip 500	540 g
Drojdie uscată	1 linguriță
Stafide	100 g
Nuci pisate	3 linguri mari

Program: BASIC
Stafidele şi miezul de nucă pot fi adăugate după ce auziți primul semnal sonor sau după primul ciclu de amestecare a aluatului.

PAINE CU SEMINȚE DE FLOAREA-SOARELUI
(greutatea prăjiturii 900 g)

Ingrediente:	
Apă	350 ml
Unt	1 lingură mare
Făină de tip 550	540 g
Semințe de floarea-soarelui	5 linguri mari
Sare	1 linguriță
Zahăr	1 lingură mare
Drojdie uscată	1 linguriță

Program: BASIC
Recomandare: semințele de floarea-soarelui pot fi înlocuite cu semințe de dovleac. Prăjirea miezului de semninţe în tigaie face ca acestea să aibă un gust mai intens.

PAINE CU ŞAPTE CEREALE
(greutatea pâinii cca. 700 g)

Ingrediente:	
Apă sau lapte	300 ml
Margarină sau unt	1 ½ lingură mare
Sare	1 linguriță
Zahăr	2 ½ linguri mari
Făină de tip 550	240 g
Făină de grâu integrală	240 g
Fulgi de şapte cereale	60 g
Drojdie uscată	1 linguriță

Program: WHOLEWHEAT
În cazul în care se folosesc boabe întregi, acestea trebuie umezite în prealabil.

PAINE CU CEAPĂ
(greutatea prăjiturii 900 g)

Ingrediente:	
Apă sau lapte	250 ml
Margarină sau unt	1 lingură mare
Sare	1 linguriță
Zahăr	2 linguri mari
O ceapă mare tăiată	1 buc.
Făină de tip 550	540 g
Drojdie uscată	1 linguriță

Program: BASIC
Această pâine trebuie coaptă imediat.

PAINE INTEGRALĂ
(greutatea prăjiturii 900 g)

Ingrediente:	
Apă sau lapte	300 ml
Margarină sau unt	1½ lingură mare
Ouă	1 buc.
Sare	1 linguriță
Zahăr	2 linguriţe
Făină de tip 550	360 g
Făină de grâu integrală	180 g
Drojdie uscată	1 linguriță

Program: WHOLEWHEAT
Atenție: Dacă se foloseşte programul „DELAY TIMER," în loc de ouă trebuie să folosiți apă rece.

PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ŞI NUCI
(greutatea prăjiturii 700 g)

Ingrediente:	
Apă	275 ml
Cremă de ciocolată şi nuci	90 ml
Sare	1½ linguriță
Zahăr pudră	1½ linguriță
Făină de tip 500	300 g
Făină obişnuită	150 g
Drojdie uscată	1 linguriță

Program: FRENCH

PAINE FOCACCIA CU ROZMARIN ŞI USTUROI

Ingrediente:	
Apă	200 ml
Măsline	1 lingură mare
Rozmarin proaspăt tocat	2 linguri mari
Usturoi curățat şi pisat	3 căței
Făină 500	350 g
Sare	1 linguriță
Drojdie uscată	½ linguriță

Program: BASIC

BAGHETĂ FRANȚUZEASCĂ
(greutatea cca. 900 g)

Ingrediente:	
Apă	300 ml
Miere	1 lingură mare
Sare	1 linguriță
Zahăr	1 linguriță
Făină de tip 550	540 g
Drojdie uscată	1 linguriță

Program: DOUGH
După prepararea aluatului, împărțiți-l în 2-4 părți, formați baghete şi lăsați-le 30-40 minute. Crestați-le oblic şi introduceți-leîn aparatul de copt pâinea.

BLAT PENTRU PIZZA
(ingrediente pentru 3 pizze)

Ingrediente:	
Apă	300 ml
Sare	3/4 linguriță
Ulei de măsline	1 lingură mare
Făină de tip 500	450 g
Zahăr	2 linguriţe
Drojdie uscată	1 linguriță

Program: DOUGH
După prepararea aluatului întindeți-l, dați-i o formă aproximativ rotundă şi lăsați-l să stea zece minute. Ungeți cu sos şi adăugați ingredientele necesare. Coaceți în aparatul de copt timp de 20 de minute

GEM DE PORTOCALE		**GEM DE CĂPŞUNI**		**GEM DE FRAGI**	
Ingrediente: Portocale Lămâi 2:1 zahăr gelatină	 400 g 100 g 250 g	Ingrediente: Căpşuni proaspete, spălate şi fără Zahăr gelatină	 450 g 450 g	Ingrediente: Fragi proaspete, spălate şi fără codiţe Zahăr gelatină	 450 g 450 g
Program JAM		Program JAM		Program: JAM	
GEM DE CAISE		**PÂINE CU VIŞINE** (greutatea pâinii aprox. 700 g)		**PÂINE DIN FĂINĂ FĂRĂ GLUTEN** (greutatea pâinii cca. 900 g)	
Ingrediente: Caise proaspete, spălate Apă rece Zahăr gelatină Coajă de lămâie + suc	 450 g 2 linguri mari 450 g De la o jumătate de lămâie	Ingrediente: Suc de vişine Lapte Miere Unt Iaurt cu vişine Vişine fără sâmburi Făină tip 550 Drojdie uscată Praf de copt Sare Zahăr	 75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 linguriţă ½ lingură ½ linguriţă 1 linguriţă	Ingrediente: Apă sau lapte Sare Zahăr Făină de tip 500 Drojdie uscată	 425 ml 1 ½ linguriţă 1 ½ linguriţă Făină fără gluten 500 g 1 linguriţă
Program: JAM		Program: BASIC sau SWEET După semnalul auditiv adăugaţi: 20 g nuci fărâmiţate		Program: BASIC sau FRENCH	

În tabele se găsesc exemple de reţete şi cantitatea orientativă a ingredientelor. Aceste indicaţii nu trebuie tratate ca fiind o carte de bucate. Procedaţi în conformiate cu reţetele din cărţiile de bucate sau în funcţie de preferinţele Dumneavoastră.

CÂND FACEŢI MODIFICĂRI ÎN REŢETE

Problemă	Cauza posibilă	Rzolvare (prezentarea în continuare)
Aluatul creşte prea repede.	- Prea multă drojdie, prea multă făină, insuficientă sare.	a/b
Pâinea nu creşte deloc sau insuficient.	- Lipseşte drojdia sau e prea puţină	a/b
	- Drojdia e veche sau nu suficient de proaspătă	e
	- Lichidul adăugat – prea fierbinte.	c
	- Drojdia intră în contact cu lichidul.	d
	- Făina nu e cea adecvată sau nu e veche.	e
	- O cantiatea prea mare sau prea mică de lichid.	a/b/g
	- Prea puţin zahăr.	a/b
Aluatul creşte prea mult, dă pe dinafară.	- Dacă apa are o duritate prea mică, drojdia fermentează prea mult.	f
	- O cantitate prea mare de lapte cauzează fermentarea drojdiei.	c
Pâinea se lasă pe mijloc.	- Cantitatea de aluat este prea mare pentru capacitatea vasului şi dă pe dinafara marginilor acestuia.	a/f
	- Fementarea s-a făcut prea repede sau prea puţin, din cauza temperaturii ridicate a apei sau a temperaturii prea ridicate din compartimentul de coacere sau din umidităţii excesive.	c/h/i
	- Lipsa sării sau zahărul în cantitate insuficientă.	a/b
	- Prea mult lichid.	h
Pâinea e grea, grunţuroasă.	- Prea multă făină şi prea puţin lichid.	a/b/g
	- Prea puţină drojdie sau zahăr.	a/b
	- Prea multe fructe, o cantitate prea mare de făină integrală sau de alt ingredient.	b
	- Făină veche sau nu destul de proaspătă.	e

Problemă	Cauza posibilă	Rzolvare (prezentarea în continuare)
Pâinea nu e coaptă în mijloc.	- O cantitate prea mare sau prea mică de lichid.	a/b/g
	- Umiditate excesivă.	h
	- Rețetă cu ingrediente ce conțin apă, de pildă iaurt.	g
Pâine crăpată, cu prea multe găuri.	- O cantitate prea mare de apă.	g
	- Lipsa sării.	b
	- Umiditate mare, apă prea fierbinte.	h/i
	- Prea mult lichid.	c
Pâine necoaptă, ca un „burete”.	- Volumul pâinii este prea mare în raport cu capacitatea vasului.	a/f
	- Prea multă făină, mai ales în cazul pâinii alebe.	f
	- Prea multă făină sau prea puțină sare.	a/b
	- Prea mult zahăr.	a/b
	- Alte ingrediente dulci în afară de zahăr.	b
Feliile de pâine sunt neuniforme, cu bețuri.	- Pâinea nu s-a răcit suficient, aburul nu a fost eliminat.	j
Făină pe coaja pâinii.	- După amestecarea aluatului, a rămas făină pe marginile vasului.	g/i

Rezolvarea problemelor prezentate mai înainte

a) Trebuie să măsurați atent ingredientele.

b) Trebuie să verificați cantitatea de ingrediente şi să vă asigurați că au fost puse toate ingredientele necesare.

c) Trebuie să adăugați un alt lichid sau să-l lăsați pe acesta să se răcească, la temperatura camerei. Ingredientele trebuie adăugate în ordinea prezentată în rețeta respectivă. În mijlocul făinii faceți o adâncitură şi presărați acolo drojdia mărunțită sau uscată. Nu trebuie să lăsați ca drojdia să intre în contact direct cu lichidul.

d) Trebuie să folosiți numai ingrediente proaspete, care au fost depozitate în mod corespunzătoe.

e) Trebuie să micşorați întreaga cantitate de ingrediente, să nu puneți mai multă făină decât se indică în rețetă. Trebuie să micşorați cantitatea de ingrediente cu o treime.

f) Trebuie să micşorați cantitatea de lichid care se adaugă. Dacă se folosesc ingrediente ce conțin apă, atunci trebuie să micşorați în mod adecvat cantitatea de apă.

g) În cazul în care vremea este foarte umedă, cantitatea de apă adăugată trebuie să fie ceva mai mică (cu una, două linguriță).

h) Dacă vremea este foarte călduroasă, nu folosiți funcția de programare a timpului. Trebuie să folosiți lichide reci.

i) Imediat după ce s-a copt, trebuie să scoateți pâinea din vas şi să o lăsați să se răcească cel puți 15 minute, înainte de a o tăia.

j) Trebuie să micşorați cantitatea de drojdie sau a tuturor ingredientelor cu ¼.

Observații privitoare la rețete

1. Ingrediente

- Înând cont de faptul că fiecare ingredient joacă un anumit rol în procesul de coacere adecavtă a pâinii, măsurarea sa corespunzătoare este la fel de importantă ca ordinea în care ingredientele sunt puse.
- Cele mai importante ingrediente precum lichidul, făina, sarea, zahărul sau drojdia (puteți folosi drojdie proaspătă sau uscată) influențează prepararea cu succes a aluatului sau a pâinii. Trebuie folosite cantitățile corespunzătoare de ingrediente, în proporțiile corespunzătoare.
- Trebuie să folosiți ingrediente uşor încălzite dacă pâinea va fi preparată imediat. Dacă se foloseşte programul cu funcția de programare a timpului, trebuie să folosiți ingrediente reci, pentru ca drojdia să nu înceapă să crească prea repede.
- Margarina, untul şi laptele influențează gustul pâinii.
- Puteți micşora cantitatea de zahăr cu 20%, pentru ca coaja să fie delicată şi mai subțire, ceea ce nu influențează calitatea procesului dfe coacere. Pentru a se obține o coajă mai delicată, mai subțire, zahărul poate fi înlocuit cu miere.
- În timpul frământării aluatului, glutenul conținut în făină asigură structura corespunzătoare a pâinii. Amestecul ideal de făină se compune din 40% făină integrală şi 60% făină albă.
- Dacă doriți să adăugați la pâine boabe de cereale, lăsațile o noapte în apă. Micşorați cantitatea de făină şi lichid (cu maximum o cincime mai puțin).
- Drojdia naturală este absolut necesară când se foloseşte făină de secară. Conține lapte şi bacterii de oțet care fermentează corespunzător şi fac pâinea mai uşoară. Puteți prepara singuri drojdia, dar ia timp. De aceea, rețetele

date s-au referit la concentrat praf de drojdie naturală. Este disponibil în pachețele de 15 g (pentru un kilogram de făină). Recomandăm respectarea rețetelor de mai jos (½, ¾ sau 1 pachet). Dacă se adaugă o cantitate prea mică decât cea dată în rețetă, pâinea se va sfărâma uşor. Dacă preparatul praf are o altă concentrație (pachet de 100 la 1 kg de făină), trebuie să micțorați cantitatea de făină în mod corespunzătoe, cu 80 g la 1 kg de făină.

- Puteți folosi de asemenea drojdie lichidă. Trebuie să respectați cantitatea indicată pe ambalaj. Umpleți măsura cu drojdie lichidă şi umpleți cu alte ingrediente lichide, în cantitățile corespunzătoare, în conformitate cu rețetele.
- Drojdia de grâu este cel mai adesea vândută în formă uscată. Influențează calitatea aluatului, prospețimea sa şi gustul. Este de asemenea mai uşoară decât cea de secară.
- Pentru coacerea pâinii cu drojdie naturală pot fi folosite programele BASIC lub WHOLEWHEAT.
- Drojdia naturală poate fi şnlocuită cu ferment pentru copt. Diferența se va simți numai la gust. Fermentul de potriveşte utilizării în aparatul de copt pâinea.
- La aluat se pot adăuga tărâțe de cereale, pentru ca pâinea să fie mai bogată în substanțe nutritive şi mai uşoară. Pentru aceasta, trebuie să adăugați o lingură mare de tărâțe la 500 g de făină şi să măriți cantitatea de lichid cu o jumătate de lingură mare.
- Glutenul de cereale este un adaos natural obținut din amidonul conținut în cereale. Datorită lui, pâinea este mai uşoară şi are un volum mai mare. Pâinea mai rar se „lasă" şi este mai uşor digerabilă. Calitățile sale sunt mai uşor de observat atunci când se coace pâine din făină integrală sau din făină măcinată în casă.
- Malțul negru folosit în unele rețete este malț de orz prăjit. Datorită lui, se poate obține o coajă a pâinii şi un miez mai închise la culoare (în cazul pâinii negre). Poate fi folosit şi un alt tip de malț, de secară, dar acesta nu mai este atât de închis la culoare. Ambele produse sunt disponibile în magazinele cu produse alimentare ecologice.
- Lecitina pură, praf este un emulgator natural care măreşte volumul pâinii, face ca miezul să fie mai alb, mai delicat; contribuie la păstrarea prospețimii pâinii cât mai mult timp.

2. Folosirea unei cantități adecvate de lichide

Dacă este necesară micşorarea sau mărirea cantității de ingrediente, trebuie să vă asigurați că proporțiile rețetelor originale au fost păstrate. Pentru a obține rezultatul dorit, vă recomandăm să folosiți următoarele reguli pentru modificarea cantității de ingrediente:

- **Lichide/făină:** aluatul trebuie să fie delicat (dar nu prea mult), uşor de preparat. Aluatul nu trebuie să fie greu de întins. Trebuie să se poată modela uşor. Nu este posibil acest lucru în cazul pâinii aluatului consistent pentru pâinea de secară sau integrală. Aluatul trebuie verificat după primele cinci minute din prima etapă de maestecare. Dacă este prea moale, trebuie să mai adăugați puțină făină, să ajungă la consitența adecvată. Dacă este prea uscat, trebuie să adăugați puțină apă, câte o linguriță, în timpul procesului de amestecare.
- **Înlocuirea lichidelor:** În cazul folosirii unor ingrediente care conțin lichide (brânză de vaci, iaurt etc.), se va micşora cantitatea de lichis adăugată. În cazul în care se adaugă ouă, ele trebuie bine bătute în măsură şi la ele trebuie să se adauge celelalte lichide, pentru a putea controla cantitatea de ingrediente.

Aluatul preparat la mare înălțime (mai mult de 750 de metri), va creşte mai repede. Puteți atunci micțora cantitatea de drojdie cu o pătrime, cu jumătate de linguriță, pentru a scădea în mod proporțional creşterea aluatului. La fel se procedează atunci când se foloseşte o apă cu o duritate extrem de mică.

3. Adăugarea şi măsurarea cantității de ingrediente

- **Trebuie întotdeauna să turnați mai întâi lichidul şi abia după aceea, la sfârşit, să puneți drojdia.** Pentru a evita creşterea prea rapidă a drojdiei (mai ales atunci când se foloseşte funcția de programare a timpului), nu nu lăsați ca drojdia să intre în contact cu lichidele.
- **Atunci când măsurați ingredientele, trebuie să folosiți întotdeauna aceleaşi unități de măsură**, adică să măsurați ingredientele cu lingura din dotarea aparatului sau cu cele folosite în casă, dacă rețetele indică măsurile în linguri mari sau linguriță.
- Trebuie să măsurați adecvat ingredientele date în grame.
- Când doriți să măsurați ingredientele în mililitri, puteți folosi măsura din dotarea aparatului, care are o scală de la 30 la 300 ml.
- Adăugarea fructelor, a nucilor sau a cerealelor. Ingredientele pot fi adăugate în cazul anumitor programe în momentul în care se aude semnalul sonor. Dacă ingredientele sunt adăugate prea devreme, vor fi mărunțite în timpul amestecării aluatului.

4. Rețete de folosit în aparatul de copt pâine

Următoarele rețete sunt pentru pâini de diferite dimensiuni. Greutatea totală nu trebuie să depăşească un kilogram. Dacă nu sunt date recomandări concrete privind greutatea, aceasta înseamnă că, pentru programul respectiv se poate utiliza o cantitate mică de ingrediente, dar şi una mare. În cazul utilizării programului ultrarapid, greutatea recomandată a pâinii este de cca. 750 de grame.

5. Greutatea şi densitatea pâinii

- În rețete, gretatea pâinii a fost precizată exact. Este uşor de observat că greutatea pâinii simple, albe este mai mică decât cea a pâinii integrale. Acest lucru este legat de faptul că făina lbă creşte mai bine şi, de aceea, trebuie să controlați pâinea în timpul coacerii sale.
- În ciuda faptului că greutatea este precizată exact, se pot înregistra mici abateri de la valorile date. Greutatea exactă a pâinii depinde în bună măsură de umiditatea aerului din încăpere în momentul pregătirii sale.
- Pâinea cu un conținut mare de grâu întotdeauna are un volum mai mare şi trece peste marginile vasului în ultima fază de creştere, chiar şi în cazul măsurării foarte exacte a ingredientelor. Pâinea nu va da totusi pe dinafară. Se rumeneşte mai uşor pâinea care se află în afara vasului decât partea aflată în interior.

- Pentru ca pâinea să fie mai uşoară, în programele SUPER-RAPID recomandate pentru coacerea dulciurilor, se pot folosi ingrediente în cantitate mai mică decât în programul SWEET.

6. Rezultatele coacerii

- Rezultatele coacerii depind de condițiile generale (duritatea apei, umiditate, înălțime, consistența ingredientelor etc.). Din acest motiv, rețetele trebuie folosite mai curând ca punct de plecare, urmând să fie adaptate la condițiile particulare.
- Nu trebuie să vă descurajați în cazul unei încercări nereuşite de a coace pâine şi alte produse. Trebuie să găsiți cauza rezultatului nesatisfăcător şi să încercați din nou, schimbând proporțiile ingredientelor.
- Dacă pâinea nu este destul de rumenă, puteți să o lăsați în aparat şi să folosiți programul de rumenire.
- Se recomandă de asemenea să coaceți o pâine de probă, folosind funcția de programare a timpului ce se foloseşte pentru coacerea în timpul nopții, pentru a putea, dacă este nevoie, să faceți modificările necesare.

Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil, nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deaorece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

Importatorul/producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Importatorul/producătorul îşi rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme şi directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspectul estetic ş.a.

RU

Уважаемые Пользователи

Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Указания по технике безопасности

- Прежде чем пользоваться хлебопечкой, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.
- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае использования хлебопечки в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантия изменяются.
- Подключайте хлебопечку только к сети переменного тока с заземлением. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети.
- Ставьте хлебопечку всегда только на стабильную, ровную и плоскую поверхность, чтобы хлебопечка не перевернулась во время замеса крутого теста. Это особенно важно в случае использования запрограммированных режимов работы или если прибор остается без присмотра. В случае установки прибора на особенно гладких поверхностях нужно подложить под прибор тонкую резиновую подкладку.
- Во время работы устанавливайте хлебопечку ра расстоянии как минимум 10 см от других предметов.
- Не располагайте прибор вблизи горячих газовых или электрических нагревательных приборов, а также рядом с духовками.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении хлебопечки, особенно, если внутри находятся горячие ингредиенты.
- Запрещается извлекать форму для выпечки во время работы хлебопечки.
- Не следует добавлять ингредиенты в слишком большом количестве, чтобы не нарушить процесс подъема теста. Важно тщательно отмерять количество ингредиентов и добавлять их в хлебопечку по порядку, указанному в инструкции к хлебопечке.
- Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.
- Никогда не накрывайте работающую хлебопечку полотенцем или другими тканями, поскольку это может привести к аккумуляции тепла внутри нее. Во избежание пожара не пользуйтесь хлебопечкой рядом с легковоспламеняющимися предметами, например, шторами.
- Прежде чем запрограммировать хлебопечку на выпечку данного вида хлеба с отсрочкой, например, на ночь, сначала нужно проверить данный рецепт и устройство и убедиться, что ингредиенты подобраны в соответствующих пропорциях, тесто не слишком жидкое и не слишком крутое, а его количество соответствует объему формы для выпечки и «не выливается» из нее.
- **Будьте осторожны. Во избежания ожогов, вынимая из хлебопечки форму для выпечки с испеченным хлебом, обязательно пользуйтесь кухонными перчатками или прихватами, поскольку и хлеб, и форма очень горячие.**
- Всегда отсоединяйте прибор от сети если Вы им не пользуетесь или перед очисткой.
- Никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей во время работы прибора. В этом случае всегда предварительно отсоедняйте прибор от сети.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Следите за тем, чтобы питающий провод не свисал со стола или столешницы и не соприкасался с горячей поверхностью. Не допускайте до перегибов провода.
- Не включайте прибор, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения.

Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.

Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя. В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт.

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь кухонными прихватами. Прибор сильно нагревается в процессе выпечки.
- Перед очисткой и демонтажом дайте хлебопечке остыть. Хлебопечка имеет термоизолированный корпус. Металлические элементы нагреваются во время работы.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте под струей воды.
- Не рекомендуется использовать для мытья нагревательного блока агрессивные детергенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.
- Не мойте металлические элементы в посудомоечных машинах. Агрессивные моющие средства, которые используются для мытья в этих бытовых устройствах, вызывают потемнение в/у элементов. Рекомендуем мыть их вручную с использованием традиционных жидкостей для мытья посуды.
- Во избежание телесных повреждений и повреждения прибора не используйте принадлежности, не рекомендованные изготовителем.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и ум-

ственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

- Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра. Не позволяйте детям пользоваться и играть прибором.

Убедитесь, что Вам понятны все вышеприведенные указания.

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Хлебопечка имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Хлебопечка отвечает требованиям действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

– Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC
– Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC.

Прибор маркирован знаком соответствия CE.

Устройство хлебопечки (Рис. A)

ЭЛЕМЕНТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

❶ Съемная крышка.
❷ Ручка.
❸ Смотровое окошко.
❹ Верхнее вентиляционное отверстие.
❺ Боковые вентиляционные отверстия.
❻ Форма для выпечки.
❼ Лопасть-тестомес.
❽ Рабочая камера.
❾ Панель управления.

АКСЕССУАРЫ

❿ Мерная ложка.
⓫ Мерный стаканчик.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

⓬ **Дисплей LCD** – высвечивает информацию о выбранной программе, оставшемся до конца программы времени и степени обжарки корочки.

На дисплее появится символ: «1 3:25». Цифра «1» указывает на выбранную программу, а символ «3:25» обозначает продолжительность данной программы. Положение двух показателей показывает выбранную степень обжарки корочки и вес. По умолчанию хлебопечка устанавливается на большой вес и среднюю степень обжарки корочки. В ходе выполнения программы дисплей показывает каждую фазу выпечки хлеба. Отображенное на дисплее время выпечки будет постепенно уменьшаться. На дисплее также отображается информация, касающаяся режима отсрочки выпечки (TIMER), предварительного подогрева (PREHEAT), замеса (KNEADING), паузы (PAUSE), подъема теста (RISE), процесса выпечки (BAKE), функции поддержания хлеба в теплом состоянии (WARM) и окончания программы (END).

⓭ **Кнопка START/STOP** – начинает и заканчивает программу.

⓮ **Кнопки программатора времени TIMER** – таймер отсрочки.

⓯ **Кнопка COLOR** – регулирование степени обжарки корочки.

⓰ **Кнопка MENU** – выбор программы.

⓱ **Кнопка LOAF** – выбор веса в соответствии с описанием ниже.

Функции хлебопечки

ФУНКЦИЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Звуковой сигнал включается:

- При нажатии на программирующие кнопки.
- Во время повторного замеса теста в программах BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET, чтобы определить момент, в котором в тесто можно добавить такие ингредиенты, как фрукты, орехи, смесь злаков.
- После окончания программы.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

В случае кратковременного прекращения подачи электричества (до 5 минут) хлебопечка сохраняет в памяти установленную программу и с восстановлением электроснабжения может продолжать ее выполнение с того момента, в котором программа была прервана. Это возможно только в том случае, если программа была прервана прежде, чем началась фаза замеса теста. В других случаях весь процесс нужно начать сначала.

ФУНКЦИИ ЗАЩИТЫ

Если после предыдущей выпечки температура хлебопечки слишком высокая для новой выпечки, то при нажатии на кнопку START/STOP на дисплее появится сообщение «E 01» и раздастся звуковой сигнал. В этом случае нужно придержать кнопку START/STOP до момента, пока с дисплея не исчезнет сообщение «E 01» и появится основная настройка. Затем следует извлечь форму для выпечки и подождать, пока хлебопечка остынет. Программа BAKE может быть начата в любой момент, даже если хлебопечка разогрета.

Принцип действия и обслуживание (Рис. B)

① Установка формы для выпечки.

Форма для выпечки покрыта антипригарным покрытием. Вставьте форму внутрь хлебопечки точно посередине. Легкое нажатие по центру формы заблокирует пружины, придерживающие форму с левой и с правой стороны рабочей камеры. Чтобы извлечь форму, нужно решительным движением потянуть за ручку формы вверх.

ВНИМАНИЕ: В процессе выпечки хлеба ручка формы нагревается. Необходимо пользоваться кухонными прихватами.

② Установка лопасти-тестомеса.

Установите лопасть-тестомес в форму для выпечки, надевая ее на приводной стержень.

③ Закладка ингредиентов.

Предельно важно закладывать ингредиенты строго в последовательности, указанной в рецепте. Примерные рецепты приводятся далее в инструкции.

④ Вложите вилку сетевого провода в розетку.

⑤ С помощью кнопки MENU выберите нужную программу.

Кнопка MENU предназначена для выбора программ, подробное описание которых приводится ниже.

- **BASIC (КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ)**

Для выпечки белого пшеничного и ржаного хлеба. Это наиболее часто используемая программа.

- **FRENCH (ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН)**

Для выпечки особенно пушистого белого хлеба.

- **WHOLEWHEAT (ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ)**

Для выпечки хлеба из обойной муки.

- **SWEET (СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА)**

Для выпечки сладкого теста на закваске.

- **SUPER RAPID 700 g (СУПЕР-БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 700 г)**

Для замеса и выпечки буханок хлеба весом до 700 г.

- **SUPER RAPID 900 g (СУПЕР-БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 900 г)**

Для замеса и выпечки буханок хлеба весом до 900 г.

- **QUICK (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)**

Для быстрой выпечки белого пшеничного и ржаного хлеба.

- **BROWN BREAD (PIECZYWO CIEMNE)**

Для выпечки темного хлеба и т.п.

- **DOUGH (ПИРОГИ И ТОРТЫ)**

Для выпечки пирогов и тортов.

- **BAGEL DOUGH (ТЕСТО ДЛЯ БАЙГЕЛЕЙ)**

Для приготовления теста для байгелей.

- **JAM (ДЖЕМ)**

Для приготовления джемов и мармеладов.

- **BAKE (ОБЖАРИВАНИЕ КОРОЧКИ)**

Для обжаривания корочки хлеба и пирогов.

⑥ Выберите вес в соответствии с программой выпечки.

Кнопка LOAF предназначена для выбора веса хлеба (смотри таблицу):

ВЕС I	= маленькая буханка весом до 500 г
ВЕС II	= средняя буханка весом до 700 г
ВЕС III	= большая буханка весом до 900 г

⑦ Затем выберите желаемую степень обжарки корочки.

Кнопка COLOR предназначена для выбора степени обжарки корочки: LIGHT (светлая), MEDIUM (средняя), DARK (темная).

⑧ С помощью кнопки TIME установите время начала программы.

КНОПКИ ПРОГРАММАТОРА ВРЕМЕНИ DELAY TIMER

В режиме отсрочки выпечки можно включать следующие программы: BASIC (классический хлеб) (1), FRENCH (французский батон) (2), WHOLEWHEAT (хлеб из ржаной обойной муки (3), SWEET (сладкая выпечка) (4), QUICK (быстрая выпечкаі) (7), BROWN BREAD (темный хлеб) (8), DOUGH (пироги и торты) (9) и BAGEL DOUGH (байгель) (10).

Не используйте функцию отсроченной выпечки для программ: SUPER RAPID 700 г (супер-быстрая выпечка) (5), SUPER RAPID 900 г (супер-быстрая выпечка) (6), JAM (джем) (11), BAKE (обжаривание корочки) (12). Ко времени отсрочки, по истечении которого должен начаться процесс выпечки, необходимо добавить время работы данной программы и еще один час после окончания процесса выпечки.

Максимальная отсрочка в приготовлении составляет 13 часов.

Например:

Время 20:30, а хлеб должен быть готов к 7:00 утра следующего дня – т.е. через 10 часов и 30 минут. Нажимайте на кнопку TIME до момента, пока на дисплее появится время 10:30, т.е. время с настоящего момента (20:30) до момента, когда хлеб дожен быть готов. Не используйте функцию отсроченного запуска программы, если рецепт предусматривает применение скоропортящихся продуктов – молока, фруктов, йогурта, лука, яиц и т.п.

⑨ Нажмите на кнопку START/STOP.

С помощью кнопки START/STOP можно также в любой момент остановить программу. Для этого нужно нажать и приджержать кнопку START/STOP ок. 3 секунд, до момента, пока не раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится исходная позиция выбранной программы. Если Вы хотите использовать другую программу, выбирайте ее при помощи кнопки MENU.

⑩ Перемешивание и замес теста.

Хлебопечка автоматически перемешает ингредиенты и замесит тесто до момента, в котором оно достигнет нужную консистенцию.

ВНИМАНИЕ: В фазе перемешивания и замеса теста крышка хлебопечки должна быть закрыта. В этой фазе выпечки можно еще добавлять небольшое количество воды, муки и других ингредиентов.

⑪ Подъем теста.

Закончив последний цикл замеса хлебопечка нагревается до температуры, оптимальной для подъема теста.

ВНИМАНИЕ: В фазе подъема теста крышка должна быть закрыта. Ни в коем случае не открывайте ее до окончания выпечки хлеба. Фотографии представлены только с целью иллюстрации фазы подъема теста.

⑫ Выпечка.

Хлебопечка автоматически выбирает продолжительность и температуру выпекания. Если корочка хлеба получилась недостаточно поджаренной, чтобы сильнее поджарить корочку хлеба в конце выпечки нужно установить программу BAKE. Для этого нажмите на кнопку START/STOP и придержите ок. 3 секунд (до момента, когда раздастся звуковой сигнал). Затем нажмите на кнопку BAKE. Когда корочка хлеба достаточно подрумянится, прервите процесс, снова нажимая на кнопку START/STOP (и придержива ее ок. 3 секунд до момента, когда раздастся звуковой сигнал).

ВНИМАНИЕ: В фазе выпечки крышка должна быть закрыта. Ни в коем случае не открывайте ее до окончания выпечки хлеба. Фотографии представлены только с целью иллюстрации фазы выпечки.

⑬ Подогрев.

По окончании процесса выпечки включается звуковой сигнал, который сигнализирует, что хлеб можно вынуть из хлебопечки. Если Вы не сразу вынете хлеб из формы, начнется одночасовой процесс поддержания хлеба в теплом состоянии.

⑭ Окончание программы.

По окончании программы выньте вилку сетевого провода из розетки

⑮ Извлеките форму для выпечки (обязательно применяя кухонные прихваты) и переверните.

⑯ Если хлеб сразу не выходит, потрясите форму несколько раз так, чтобы хлеб выпал.

ВНИМАНИЕ: Если лопасть-тестомес останется внутри хлеба, можно аккуратно надрезать хлеб и вынуть лопасть.

Предварительный подогрев для подъема теста.

Подогрев включается только в том случае, если температура воздуха в помещении ниже 25°C. Если температура воздуха в помещении выше 25°C, ингредиенты уже имеют соответствующую температуру и не требуют дополнительного подогрева.

ФАЗЫ РАБОТЫ УСТРОЙСТВА

ФУНКЦИЯ	1											
	BASIC (КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ)											
BAKING (выпечка)	LIGHT (светлая)			MEDIUM (средняя)			DARK (тёмная)			RAPID (быстрая)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (отсрочка старта)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (предваритель-ное нагревание)												
KNEADING 1 (замешивание 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замешивание 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
RISE 1 (рост 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
KNEADING 3 (замешивание 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (рост 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s
KNEADING 4 (замешивание 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (рост 3)	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	29 м 50 s	29 м 50 s	29 м 50 s
BAKE (выпечка)	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м
WARM (нагревание)	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
TOTAL TIME (полное время)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

ФУНКЦИЯ	2											
	FRENCH (ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН)											
BAKING (выпечка)	LIGHT (светлая)			MEDIUM (средняя)			DARK (тёмная)			RAPID (быстрая)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (отсрочка старта)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (предваритель-ное нагревание)												
KNEADING 1 (замешивание 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замешивание 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
RISE 1 (рост 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
KNEADING 3 (замешивание 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (рост 2)	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 5 0 s	30 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s
KNEADING 4 (замешивание 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (рост 3)	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s
BAKE (выпечка)	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м
WARM (нагревание)	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
TOTAL TIME (полное время)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

ФУНКЦИЯ	3											
	WHOLEWHEAT (ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ)											
BAKING (выпечка)	LIGHT (светлая)			MEDIUM (средняя)			DARK (тёмная)			RAPID (быстрая)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (отсрочка старта)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (предваритель-ное нагревание)	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 1 (замешивание 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замешивание 2)	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м
RISE 1 (рост 1)	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	24 м	24 м	24 м
KNEADING 3 (замешивание 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (рост 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s
KNEADING 4 (замешивание 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s

ФУНКЦИЯ	3											
	WHOLEWHEAT (ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ)											
BAKING (выпечка)	LIGHT (светлая)			MEDIUM (средняя)			DARK (тёмная)			RAPID (быстрая)		
RISE 3 (рост 3)	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s
BAKE (выпечка)	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м
WARM (нагревание)	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час
TOTAL TIME (полное время)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

ФУНКЦИЯ	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА)			SUPER RAPID 700 g (СУПЕР-БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 700 г)	SUPER RAPID 900 g (СУПЕР-БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА 900 г)	QUICK (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)	BROWN BREAD (КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ)	DOUGH (ПИРОГИ И ТОРТЫ)	BAGEL DOUGH (ДЖЕМ)	JAM (ДЖЕМ)	BAKE (ОБЖАРИВАНИЕ КОРОЧКИ)
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	700 г	900 г	900 г	900 г	-	-	-	-
DELAY TIME (отсрочка старта)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (предваритель-ное нагревание)							30 м				
KNEADING 1 (замешивание 1)	5 м	5 м	5 м	13 м	9 м	3 м	5 м	5 м	20 м	15 м	
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м			5 м	10 м	5 м			
KNEADING 2 (замешивание 2)	20 м	20 м	20 м			5 м	20 м	20 м	10 м		
RISE 1 (рост 1)	39 м	39 м	39 м				39 м	60 м			
KNEADING 3 (замешивание 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (рост 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s				25 м 50 s				
KNEADING 4 (замешивание 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (рост 3)	51 м 55 s	51 м 55 s	51 м 55 s	10 м	9 м		44 м 50 s		90 м		
BAKE (выпечка)	50 м	55 м	60 м	35 м	40 м	90 м	60 м			50 м	60 м
WARM (нагревание)	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	1 час	-	-		60 м
TOTAL TIME (полное время)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Очистка и консервация

- Перед первым включением хлебопечки необходимо тщательно промыть форму для выпечки и лопасть-тестомес в воде с добавлением жидкостьи для мытья посуды (запрещается погружать форму для выпечки в воду).
- Перед первым включением рекомендуем смазать новую форму для выпечки и лопасть-тестомес жиром, стойким к высоким температурам и прогреть в духовке в течение ок. 10 минут для защиты антипригарного покрытия. Данную процедуру необходимо периодически повторять.
- Перед очисткой или перед тем как убрать хлебопечку дайте ей полностью остыть. Перед каждым очередным процессом замеса и выпечки хлебопечка должна остывать в течение получаса.
- Перед очисткой отключите хлебопечку от сети и дайте ей полностью остыть. Для мытья используйте только жидкие моющие средства. Не рекомендуется использовать агрессивные детергенты, бензин, средства для мытья духовок и другие средства, которые могут поцарапать или повредить очищаемую поверхность.
- Чтобы удалить остатки ингредиентов и крошки с крышки, корпуса и рабочей камеры, протрите эти элементы бумажными кухонными полотенцами. **Не погружайте хлебопечку в воду и не наливайте воду в рабочую камеру!**
- Для облегчения очистки хлебопечки можно снять крышку. Для этого нужно поставить крышку вертикально, а затем потянуть вверх.
- Наружные стенки формы для выпечки протрите влажной тряпочкой. Внутри промойте водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Запрещается погружать форму для выпечки в воду.
- Лопасть-тестомес и приводной стержень необходимо очищать немедленно после использования. Если лопасть останется в форме, ее трудно будет оттуда вынуть. В таком случае необходимо наполнить форму теплой водой и оставить на 30 минут - дать лопасти отмокнуть. После чего вы сможете ее вынуть.
- Форма для выпечки покрыта антипригарным покрытием. Запрещается использовать металлические приспособления, которые могут повредить антипригарное покрытие. Не стоит волноваться, если антипригарное покрытие потемнело или внешне изменилось со временем. Это может быть вызвано воздействием пара, влажности, пищевых продуктов, кислот и смеси ингредиентов, а не износом или дефектами устройства. Эти изменения не опасны и не влияют на работу устройства.
- Перед тем, как поместить хлебопечку на хранение, убедитесь, что устройство полностью остыло и вытрите его насухо. Храните хлебопечку с закрытой крышкой.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ НА ТЕМУ ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧКИ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Из рабочей камеры или из вентиляционных отверстий появляется дым.	В процессе закладки ингредиенты приклеились к стенкам рабочей камеры или к наружной поверхности формы для выпечки.	Нужно отсоединить хлебопечку от питающей сети и очистить наружную поверхность формы для выпечки или рабочую камеру.
Хлеб внутри опадает и снизу остается влажным.	Хлеб слишком долго оставался в форме после выпечки и подддержки в теплом состоянии.	Нужно вынуть хлеб из хлебопечки прежде, чем закончится фаза поддержания хлеба в теплом состоянии.
Хлеб плохо вынимается из формы.	Лопасть-тестомес припекается к хлебу.	Перед очередной выпечкой нужно очистить лопасть и приводной стержень. В случае необходимости налейте в форму теплую воду и оставьте на 30 минут, чтобы лопасть отмокла. Таким простым способом Вы можете вынуть и очистить лопасть-тестомес.
Плохо перемешаны ингредиенты или хлеб испекся плохо.	Неправильный выбор программы.	Проверьте выбранное меню и другие настройки.
	Во время работы хлебопечки нажата кнопка START/STOP.	Выбросите ингредиенты и начните процесс выпечки сначала с использованием свежих ингредиентов.
	В процессе выпечки несколько раз была открыта крышка.	Крышку можно открывать только в том случае., если таймер показывает время более 1:30 (кас. только программ 1, 2, 3, 4). Следует убедиться, что крышка установлена правильно и плотно закрыта.
	Большой перерыв в поставке электроэнергии во время работы хлебопечки.	Выбросите ингредиенты и начните процесс выпечки с начала с использованием свежих ингредиентов.
	Блокада лопасти-тестомеса.	Нужно убедиться, что лопасть-тестомес не заблокирована какими-либо инегредиентами: зернами злаков, сухофруктами и т.п. Извлеките форму для выпечки из рабочей камеры и проверьте вращение элементов привода. В противном случае хлебопечку нужно отдать в ремонт.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Хлебопечка не включается. Раздается звуковой сигнал. На диспле появляется сообщение: «E 01».	Хлебопечка не остыла после предыдущей выпечки.	Нужно нажать и придержать кнопку START/STOP до тех пор, пока на диспле не появится нормальный код программы. Отсоедините прибор от питающей сети. Извлеките форму для выпечки и дайте ей остыть до комнатной температуры. Затем подсоедините к сети и снова включите.
На диспле появляется сообщение: «EEE».	Ошибка программы или электроники.	Нужно протестировать прибор. Для этого, нажимая и придерживая кнопку MENU, отсоедините хлебопечку от питающей сети, а затем снова подсоедините. Отпустите кнопку. Будет произведен тест прибора. Снова отсоедините хлебопечку от питающей сети. На дисплее должен появиться код нормальной прграммы. В противном случае хлебопечку нужно отдать в ремонт.

КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ

В хлебопечке можно выпекать хлеб из **готовых смесей для хлебопечки**, доступных в магазинах.

БЕЛЫЙ ХЛЕБ
(вес ок. 900 г)

Ингредиенты:	
Вода или молоко	425 мл
Соль	1 ½ ч. ложки
Сахар	1 ½ ч. ложки
Мука тип 500	600 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка

Программа: BASIC или FRENCH

ХЛЕБ НА ПАХТЕ
(вес ок. 900 г)

Ингредиенты:	
Пахта	375 мл
Соль	1 ч. ложка
Сахар	1 ч. ложка
Мука тип 500	500 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка

Программа: BASIC или FRENCH

ПИРОГ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ
(вес ок. 900 г)

Ингредиенты:	
Вода или молоко	350 мл
Маргарин или масло	1 ½ ст. ложки
Соль	1 ч. ложка
Сахар	2 ст. ложки
Мука тип 500	540 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка
Изюм	100 г
Измельченные орехи	3 ст. ложки

Программа: BASIC
Изюм и орехи можно добавлять после того, как раздастся первый звуковой сигнал или после первого цикла замеса теста.

ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ОДСОЛНЕЧНИКА
(вес ок. 900 г)

Ингредиенты:	
Вода	350 мл
Масло	1 ст. ложка
Мука тип 550	540 г
Семена подсолнечника	5 ст. ложек
Соль	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка
Сухие дрожжи	1 ч. ложка

Программа: BASIC
Полезный совет: семена подсолнечника можно заменить тыквенными семечками. Семена можно слегка поджарить для интенсивности запаха и вкуса.

ХЛЕБ „СЕМЬ ЗЛАКОВ»
(вес ок. 700 г)

Ингредиенты:	
Вода или молоко	300 мл
Маргарин или масло	1 ½ ст. ложки
Соль	1 ч. ложка
Сахар	2 ½ ст. ложки
Мука тип 550	240 г
Пшеничная мука обойная	240 г
Смесь 7 злаков	60 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка

Программа: WHOLEWHEAT
В случае если будут использоваться целые зерна, их нужно предварительно намочить.

ХЛЕБ ЛУКОВЫЙ
(вес ок. 900 г)

Ингредиенты:	
Вода или молоко	250 мл
Маргарин или масло	1 ст. ложка
Соль	1 ч. ложка
Сахар	2 ст. ложки
Крупная, измельченная луковица	1 шт.
Мука тип 550	540 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка

Программа: BASIC
Этот хлеб нужно выпекать сразу – без отсрочки

ХЛЕБ ИЗ ОБОЙНОЙ МУКИ
(вес ок. 900 г)

Ингредиенты:	
Вода или молоко	300 мл
Маргарин или масло	1½ ст. ложки
Яйца	1 шт.
Соль	1 ч. ложка
Сахар	2 ч. ложки
Мука тип 550	360 г
Пшенная мука обойная	180 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка

Программа: WHOLEWHEAT
Полезный совет: выпекая хлеб с отсрочкой (DELAY TIMER), вместо яиц нужно добавить больше воды.

ПИРОГ С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ
(вес ок. 700 г)

Ингредиенты:	
Вода	275 мл
Крем шоколадно-ореховый	90 мл
Соль	1½ ч. ложки
Сахарная пудра	1½ ч. ложки
Мука тип 500	300 г
Мука обычная	150 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложки

Программа: FRENCH

ХЛЕБ ФОКАЧЧИА С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ		**ФРАНЦУЗСКИЙ БАТОН** (вес ок. 900 г)		**ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ** (на 3 пиццы)	
Ингредиенты:		Ингредиенты:		Ингредиенты:	
Вода	200 мл	Вода	300 мл	Вода	300 мл
Оливковое масло	1 ст. ложка	Мед	1 ст. ложка	Соль	¾ ч. ложки
Свежий, порезанный розмарин	2 ст. ложки	Соль	1 ч. ложка	Оливковое масло	1 ст. ложка
		Сахар	1 ч. ложка	Мука тип 500	450 г
Очищенный, измельченный чеснок	3 дольки	Мука тип 550	540 г	Сахар	2 ч. ложки
Мука 500	350 г	Сухие дрожжи	1 ч. ложка	Сухие дрожжи	1 ч. ложка
Соль	1 ч. ложка				
Сухие дрожжи	½ ч. ложки				
Программа: DOUGH		Программа: DOUGH Приготовленное тесто разделите на 2-4 части, сформируйте длинные батоны и отложите на 30-40 минут. Сделайте сверху несколько диагональных надрезов и поместите в печку.		Программа: DOUGH Приготовленное тесто раскатайте в круглую лепешку и отложите на 10 минут. Смажьте соусом и добавьте ингредиенты. Время выпекания – 20 минут.	
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЖЕМ		**КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ**		**МАЛИНОВЫЙ ДЖЕМ**	
Ингредиенты:		Ингредиенты:		Ингредиенты:	
Апельсины	400 г	Клубника, нарезанная кусочками и очищенная от листочков	450 г	Свежая, чистая малина	450 г
Лимоны	100 г			Желирующий сахар	450 г
2:1 желирующий сахар	250 г	Желирующий сахар	450 г		
Программа: JAM		Программа: JAM		Программа: JAM	
АБРИКОСОВЫЙ ДЖЕМ		**ВИШНЁВЫЙ ХЛЕБ** (вес хлеба ок. 700 г)		**ХЛЕБ ИЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ МУКИ** (вес ок. 900 г)	
Ингредиенты:		Ингредиенты:		Ингредиенты:	
Свежие, чистые абрикосы	450 г	Вишнёвый сок	75 мл	Вода или молоко	425 мл
Холодная вода	2 ст. ложки	Молоко	20 мл	Соль	1 ½ ч. ложки
Желирующий сахар	450 г	Мёд	15 г	Сахар	1 ½ ч. ложки
Лимонная цедра + сок	из ½ лимона	Масло	15 г	Мука тип 500	Безглютеновая мука 500 г
		Вишнёвый йогурт	135 г		
		Вишни без косточек	20 г	Сухие дрожжи	1 ч. ложка
		Мука типа 550	410 г		
		Сухие дрожжи	1 ложечка		
		Порошок для выпечки	½ ложки		
		Соль	½ ложечки		
		Сахар	1 ложечка		
Программа: JAM		Программа: BASIC или SWEET После звукового сигнала добавить: 20 г перемолотых грецких орехов		Программа: BASIC или FRENCH	

В таблицах находятся примерные рецепты, а также ориентировочные количества ингредиентов. Не следует относиться к этим записям как к кулинарной книге. Поступайте согласно индивидуальным предпочтениям и кулинарным правилам, которые описаны в специальной литературе и пособиях.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ (описание ниже)
Тесто поднимается слишком быстро.	- Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточное количество соли.	a/b
Тесто плохо поднимается или совсем не поднимается.	- В тесто добавили слишком мало дрожжей или совсем не добавили.	a/b
	- В тесто добавили старые или несвежие дрожжи.	e
	- Добавлена слишком горячая жидкость.	c
	- Дрожжи вступили в контакт с водой до начала процесса перемешивания ингредиентов.	d
	- Выбран не тот сорт муки или несвежая мука.	e
	- В тесто добавили слишком большое или недостаточное количество жидкости.	a/b/g
	- В тесто добавили недостаточное количество сахара.	a/b
Тесто слишком поднимается и «выливается» из формы.	- Если вода слишком мягкая, то дрожжи начинают быстрее ферментировать.	f
	- Слишком большое количество молока иногда заставляет тесто подниматься слишком высоко.	c
Внутри хлеба образуется полость.	- Количество теста превышает объем формы для выпечки и хлеб опадает во время выпечки.	a/f
	- Дрожжи ферментируют слишком быстро в связи с сильным разогревом рабочей камеры или слишком высокой температурой добавляемой воды, или в связи с чрезмерной влажностью.	c/h/i
	- В тесто не добавили соль или недостаточное количество сахара.	a/b
	- В тесто добавили слишком много жидкости.	h
Хлеб слишком тяжелый, комковатый.	- Слишком много муки или слишком мало жидкости.	a/b/g
	- Добавлено слишком мало дрожжей или сахара.	a/b
	- Добавлено слишком много фруктов, обойной муки или других ингредиентов.	b
	- Выбрана старая или несвежая мука.	e
Хлеб не пропекся внутри.	- В тесто добавили слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
	- Слишком высокая влажность.	h
	- Рецепт содержит влажные ингредиенты, напр. йогурт.	g
Неплотная текстура, чрезмерная пористость.	- Добавлено слишком большое количество воды.	g
	- В тесто не добавили соли.	b
	- Высокая влажность, добавлена слишком горячая вода.	h/i
	- Добавлено слишком большое количество жидкости.	c
Непропеченная, пористая корочка.	- Количество теста превышает объем формы для выпечки.	a/f
	- В тесто добавили слишком много муки, особенно в случае белого хлеба.	f
	- В тесто добавили слишком много дрожжей или слишком мало соли.	a/b
	- Добавлено слишком много сахара.	a/b
	- Добавлены другие сладкие ингредиенты, кроме сахара.	b
Хлеб неровно нарезается или имеет внутри комковатую структуру.	- Хлеб не достаточно остыл (не успела испариться влага).	j
На корочке хлеба осталась мука.	- Во время замеса теста мука прилипла к стенкам формы.	g/i

Решение приведенных выше проблем:

a) Чтобы выпечка удалась, рекомендуется тщательно отмерять ингредиенты.

b) Необходимо соответственно подобрать количество ингредиентов и убедиться, что добавлены все ингредиенты.

c) Рекомендуется добавить в тесто другую жидкость или оставить ее для охлаждения при комнатной температуре. Соблюдайте порядок добавления ингредиентов в соответствии с рецептом. В середине муки сделайте вмятину и засыпьте в нее сухие или измельченные дрожжи. **Следите за тем, чтобы дрожжи не вступили в контакт с жидкостью.**

d) Необходимо использовать только свежие и правильно хранящиеся ингредиенты.

e) Необходимо уменьшить общее количество ингредиентов. Не добавляйте муки больше, чем предусматривает рецепт. Необходимо уменьшить количество ингредиентов на ⅓.

f) Необходимо уменьшить количество жидкости, указанное в рецепте. Если используемые ингредиенты содержат воду, то в этом случае необходимо соответственно уменьшить количество добавляемой в тесто жидкости.

g) При очень влажной погоде добавьте в тесто на 1-2 ст. ложки меньше воды.

h) При теплой погоде не пользуйтесь режимом отсрочки выпечки. Не добавляйте в тесто холодную жидкость.

i) Вынимайте тесто из формы сразу же после выпечки и дайте ему отстояться 15 минут перед нарезкой.

j) Необходимо уменьшить количество дрожжей или общее количество ингредиентов на ¼.

Рекомендации по улучшению качества выпечки

1. Ингредиенты

- Ввиду того, что каждый ингредиент играет определенную роль в процессе выпечки хлеба, очень важно закладывать ингредиенты в форму для выпечки в порядке, предусмотренном рецептом, и тщательно отмерять.
- Основные ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как сухие, так и свежие дрожжи) влияют на удачную выпечку хлеба или пирогов. Необходимо всегда закладывать соответствующее количество ингредиентов в соответствующей пропорции.
- Если тесто будет выпекаться без отсрочки, все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. В случае выпечки с отсрочкой рекомендуется использовать холодные ингредиенты, чтобы дрожжи не начали преждевременно ферментировать.
- Маргарин, масло и молоко влияют на вкус хлеба.
- Можно усменьшить количество сахара на 20%, чтобы корочка хлеба была тоньше и мягче. Это не повлияет на результат выпечки. Чтобы корочка была тоньше и мягче также можно вместо сахара использовать мед.
- Глютен, содержащийся в муке, обеспечивает соответствующую стабильность теста в процессе перемешивания. Идеальная смесь муки должна состоять в 40% из обойной муки и в 60% из белой пшеничной муки.
- Если Вы хотите добавить в тесто зерна злаков, то их следует предварительно намочить в воде (на ночь). В этом случае нужно также уменьшить количество жидкости и муки (макс. на 1/5 меньше).
- Ржаной хлеб нужно выпекать только на закваске, которая содержит молоко и уксуснокислые бактерии, благодаря которым дрожжи быстрее ферментируют, а хлеб становится более пышным. Закваску можно приготовить самостоятельно, однако это отнимает много времени. Поэтому в приведенных рецептах используется сухой концентрат закваски, доступный в упаковках по 15 г (на 1 кг муки). Рекомендуем соблюдать рецептуру (½, ¾ или 1 упаковка). Если в тесто будет добавлено меньше закваски, чем указано в рецептуре, хлеб будет крошиться.
- Если сухая закваска имеет другую грамматуру (упаковка 100 г на 1 кг муки), то количество муки необходимо уменьшить на 80 г на 1 кг муки.
- Можно использовать жидкую закваску в количестве, указанном на упаковках. Залейте в муку жидкую закваску и добавьте другие жидкие ингредиенты в соответствии с рецептом.
- Пшеничная закваска чаще продается в сухой форме. Пшеничная закваска улучшает вкус и продлевает свежесть хлеба. Она мягче, чем ржаная закваска.
- Для выпечки хлеба на закваске можно использовать программу BASIC или WHOLEWHEAT.
- Закваску можно заменить ферментом для выпечки, пригодным дял использования в хлебопечках. Разница будет заметна только во вкусе.
- Чтобы хлеб был пушистее и содержал больше питательных веществ, в тесто можно добавить пшеничные отруби. Для этого нужно отмерить одну столовую ложку отрубей на 500 г муки и увеличить количество жидкости на ½ ст. ложки.
- Глютен - особый белок, содержащийся в пшенице и придающий хлебу из пшеничной муки его особые свойства - эластичность и пышность. Хлеб реже опадает и легче переваривается в организме. Достоинства глютена особенно заметны при выпечке хлеба из обойной муки или другого хлеба из муки, изготовленной в домашних условиях.
- Темный солод, используемый в некоторых рецептах, это ячменный темнообжаренный солод. Благодаря нему можно получить более темную корочку и темный мякиш хлеба (напр., коричневый хлеб). Можно также использовать ржаной солод, но он не такой темный. Оба продукты доступны в магазинах с экологической пищей.
- Чистый порошковый лецитин обладает свойствами натурального эмульгатора, который увеличивает объем хлеба, делает мякиш более мягким и светлым, замедляет очерствение хлеба.

2. Количество ингредиентов

При увеличении или уменьшении количества ингредиентов необходимо убедиться, что соблюдаются пропорции изначального рецепта. Чтобы выпечка удалась, рекомендуем соблюдать приведенные ниже правила модификации количества ингредиентов:

- **Жидкость / мука:** тесто должно быть мягким (но не слишком) и легко замешиваться. Тесто не должно быть волокнистым, чтобы из него легко можно было сформировать шар. Это невозможно в случае замеса густого теста для ржаного хлеба или хлеба из неочищенной муки. Проверьте правильность дозировки через 10 минут после начала замеса: если тесто покажется Вам клейким, постепенно досыпьте муку (по 1 столовой ложке). Если тесто сухое или слишком плотное, добавьте воду маленькими порциями (по чайной ложке).
- **Замена жидкостей:** Если Вы хотите добавить в тесто влажные ингредиенты (напр. творог, йогурт и т.п.), необходимо соответственно уменьшить количество добавляемой жидкости. Если добавляете яйца – разбейте их в мерный стакан и долейте остальные жидкости, чтобы видно было количество добавляемых ингредиентов. В местностях, расположенных выше 750 м над уровнем моря, тесто подходит быстрее, чем обычно. Следовательно, при выпекании на больших высотах необходимо проверить правильность рецептов. Можно уменьшить количество дрожжей на 1/4 - 1/2 ч. ложки, чтобы пропорционально избежать чрезмерного подъема теста. То же касается использования исключительно мягкой воды.

3. Рекомендации по дозировке

- **В хлебопечку ингредиенты надо закладывать обязательно в следующем порядке: сначала жидкости, потом муку, потом специи и в самом конце дрожжи.** Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью, налитой в форму, до тех пор, пока не начнется перемешивание ингредиентов (особенно в случае использования режима отсрочки выпечки).
- Прри отмеривании ингредиентов всегда пользуйтесь теми же самыми мерками, т. е. используйте мерный стакан и мерную ложку которыми укомплектована хлебопечка, или ложками, которыми пользуетесь дома (столовыми и чайными), если это предусмотрено рецептом.
- Тщательно отмеряйте количество ингредиентов, указанное в граммах.
- Для измерения ингредиентов в миллилитрах можно воспользоваться мерным стаканом, которым укомплектована хлебопечка, с градуировкой от 30 до 300 мл.
- Фрукты, орехи или зерна злаков можно добавлять в тесто (в некоторых программах) после того, как раздастся звуковой сигнал. Если данные ингредиенты будут добавлены в тесто раньше, они будут просто измельчены в процессе перемешивания теста.

4. Рецепты для выпечки в хлебопечке

Вышеприведенные рецепты рассчитаны для различных по весу буханок хлеба. Общий вес не должен превышать 1000 грамм. Если в рецепте не указывается конкретный вес хлеба, то значит, что с помощью данной программы можно выпекать хлеб как из меньшего количества ингредиентов, так и из большего. По супер-быстрой программе выпечки рекомендуется выпекать хлеб весом около 750 грамм.

5. Вес и размер хлеба

- В рецептах точно указывается вес хлеба. Легко заметить, что вес чистого белого хлеба значительно меньше, чем хлеба из обойной муки. Это связано с тем, что белая мука быстрее поднимается, поэтому необходимо контролировать хлеб в процессе выпечки.
- Несмотря на то, что вес хлеба указан точно, если это необходимо, можно слегка изменить количество продуктов, чтобы найти оптимальный вариант для своей хлебопечки. Фактический вес хлеба в большой степени зависит от влажности воздуха в помещении в момент выпечки хлеба.
- Тесто с большим содержанием пшеницы всегда больше по объему и в последней фазе подъема всегда поднимается выше края формы, даже если ингредиенты отмерены точно. Однако, хлеб не «выливается» из формы. Корочка хлеба всегда подрумянивается сильнее, чем часть хлеба, остающаяся внутри формы.
- Чтобы хлеб был более пушистым, в программах SUPER-RAPID, рекомендуемых для выпечки сладкого хлеба, можно закладывать ингредиенты в меньших количествах, чем в программе SWEET.

6. Конечный результат

- Успех выпечки зависит от многих условий (жесткости воды, влажности воздуха, высоты над уровнем моря, консистенции ингредиентов и т.п.). Поэтому рецепты можно и нужно модифицировать в соответствии с окружающими условиями. Не расстраивайтесь, если первая выпечка не удалась. Нужно найти причину неудачи и попробовать еще раз, изменив пропорции.
- Если хлеб испекся недостаточно румяным, можно оставить его в форме и включить программу обжарки корочки.
- Прежде чем включить режим отсрочки выпечки, рекомендуем испечь пробную буханку, чтобы в случае необходимости внести изменения в рецепт.

Экология – забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий.

С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.

Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

Импортер/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования пылесоса не по назначению или неправильного обращения с ним.

Импортер/изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструкционных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

BG

Уважаеми клиенти

Моля прочетете внимателно тази инструкция за употреба. Особено внимание обърнете на препоръките за безопасност, така че по време на използване на уреда да избегнете нещастните случаи и/ или повредата на уреда. Моля запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и по време на по-нататъшното използване на уреда.

Препоръки за безопасност

- Преди да започнете да използвате уреда, запознайте се със съдържанието на цялата инструкция за употреба.
- Уредът е предназначен само за домашно използване. В случай че се използва в заведение за хранене, гаранционните условия се променят.
- Винаги включвайте уреда в контакт на електрическата мрежа (само с променлив ток) със заземяване и с напрежение съгласно даденото на информационната табелка на уреда.
- Винаги слагайте уреда на плоска, равна повърхност, за да не падне по време на месене на гъсто тесто. Това е особено важно в случай на прилагане на програмираните функции и ако уредът е оставен без наблюдение. При особено гладки повърхности поставете уреда върху тънка гумена подложка.
- По време на работа на уреда той трябва да се намира на разстояние поне 10 см от другите предмети.
- Не поставяйте уреда върху или близо до газов или електрически котлон или гореща фурна.
- Бъдете особено внимателни по време на пренасяне на уреда, особено ако вътре има горещи вещества.
- Не бива да изваждате съда за печене по време на работа на уреда.
- Не слагайте по-голямо количество съставки, отколкото е дадено в рецептата. В противен случай хлябът ще се изпече неравномерно или тестото ще изтече навън. Спазвайте препоръките на тази инструкция за употреба.
- Не слагайте в уреда алуминиево фолио или други материали, тъй като те могат да предизвикат пожар или късо съединение.
- Не покривайте уреда с кърпа или други материали по време на работа. Топлината и парата трябва да могат да излязат от уреда. Ако покриете уреда с лесно запалими материали, при контакт с пердетата и др. има опасност от пожар.
- Преди да настроите уреда за печене на даден вид хляб напр. през нощта, първо изпробвайте дадената рецепта по време, когато можете да наблюдавате уреда, като се убедите, че съставките са в подходящо съотношение, тестото не е прекалено гъсто или рядко, а количеството на тестото не е прекалено голямо и то не изтича.
- **По време на изваждане от уреда на съда за печене заедно с изпечения хляб използвайте за тази цел специални ръкавици или кърпа за предпазване от изгаряне, тъй като съдът и хлябът са много горещи.**
- Изключвайте уреда от електрическия контакт, когато не го използвате или преди да започнете почистването му.
- Изключете уреда от електрическия контакт, преди да се приближите към частите, които се движат по време на използване.
- Не изваждайте щепсела от електрическия контакт с дърпане за кабела.
- Захранващият кабел не бива да виси над ръба на масата или плота или да се допира до горещи повърхности.
- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден или забележите повреда на корпуса.

Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специалистично ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

Уредът може да бъде поправян само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя. В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на ZELMER.

- Не докосвайте горещите повърхности на уреда. Ползвайте кухненски ръкавици. След приключване на процеса на печене уредът е много горещ.
- Оставете уреда да изстине преди разглобяване и почистване. Уредът има термоизолационен корпус. Металните части на уреда се нагряват по време на работа.
- Не мийте под течаща вода и не потапяйте уреда и захранващия кабел във вода.
- За миене на корпуса не използвайте прекалено силни миещи препарати - емулсии, млека, пасти и др. Те могат да отстранят нанесените информационни символи като напр.: обозначения, предупредителни знаци и др.
- Не мийте металните части в съдомиялна машина. Прекалено силните почистващи препарати, използвани в тези уреди, предизвикват потъмняване на металните части. Мийте ги ръчно, с обикновен препарат за миене на съдове.
- Използването на принадлежности, различни от препоръчваните от производителя на уреда, може да доведе до повреда на уреда.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

Уверете се, че сте разбрали горепосочените упътвания.

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Хлебопекарната е уред от клас I, със захранващ кабел с предпазно жило и щепсел с предпазен контакт.

Уредът отговаря на изискванията на действащите стандарти.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

– Нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/ЕС.
– Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/ЕС.

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

Устройство на уреда (Рис. A)

ЕЛЕМЕНТИ НА УРЕДА

❶ **Свалящ се капак.**

❷ **Дръжка.**

❸ **Прозорче.**

❹ **Горен вентилационен отвор.**

❺ **Странични вентилационни отвори.**

❻ **Съд за печене.**

❼ **Бъркалка.**

❽ **Камера за печене.**

❾ **Контролен панел.**

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

❿ **Мерителна лъжица.**

⓫ **Мерителен съд.**

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

⓬ **LCD дисплей** – изписва информация за избраната програма, времето, останало до края на програмата, и степента на препичане на хляба.

На дисплея ще се появи символ „1 3:25”. Цифрата „1” определя програмата, която е избрана, а символът „3:25” означава времетраенето на избраната програма. Положението на двата символа определя избраната степен на препичане и теглото. Настройката по подразбиране след включване на уреда е “високо тегло” и “средна степен на препичане”. Докато трае програмата на дисплея, ще се вижда информация за напредването на процеса на печене. Времето, което се вижда на дисплея, постепенно ще намалява. На дисплея се вижда и друга информация, отнасяща се за програматора на времето (TIMER), предварително нагряване (PREHEAT), месене (KNEADING), пауза (PAUSE), втасване на тестото (RISE), печене (BAKE), функция за поддържане на топлината (WARM) и приключване на програмата (END).

⓭ **Бутон START/STOP** – започва и завършва програмата.

⓮ **Бутони на програматора на времето TIMER** – настройка на часовника.

⓯ **Бутон COLOR** – настройка на желаната степен на препичане.

⓰ **Бутон MENU** – избор на програма.

⓱ **Бутон LOAF** – настройка на теглото според описанието по-долу.

Функции на уреда

ФУНКЦИЯ ЗВУКОВ СИГНАЛ

Звуковият сигнал се включва:

- След натискане на бутоните за програмиране.
- По време на втория процес на бъркане на тестото при програмите BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET за определяне на момента, в който към тестото могат да се добавят съставки като напр. зърна, плодове, ядки.
- След приключване на програмата.

ФУНКЦИЯ ПАМЕТ

В случай на кратко прекъсване на електричеството, което трае до 5 минути, положението на програмата се запаметява и уредът може да продължи работа след отстраняване на аварията. Това е възможно само ако програмата е прекъсната преди фазата на разбъркване на тестото. В противен случай целият процес трябва да започне отново.

ФУНКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако след предишно използване на уреда температурата му е прекалено висока, за да се започне нова програма, след повторно натискане на бутона START на дисплея ще се появи съобщение E 01 и ще се чуе звуков сигнал. В такъв случай задръжте бутона START/STOP, докато съобщението E 01 не изчезне от дисплея и на него не се появи основната настройка. След това извадете съда за печене и изчакайте уредът да изстине. Програмата BAKE може да започне във всеки момент, дори когато уредът е нагорещен.

Работа и употреба на уреда (Рис. B)

ФАЗИ НА ПРОГРАМАТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ХЛЯБ

① Сложете съда за печене.

Съдът за печене е покрит с незалепващо покритие. Сложете съда точно в средата на основата, вътре в уреда. Лекото натискане в средата на съда води до блокиране на пружините, прикрепващи съда от дясната и от лявата страна на камерата. За да извадите съда, дръпнете с енергично движение за дръжката за пренасяне на съда нагоре.

ВНИМАНИЕ! След приключване на процеса на печене дръжката е гореща. Използвайте кухненска ръкавица.

② Сложете бъркалката.

Поставете бъркалката така, че отворът в бъркалката да попадна върху вала в съда за печене.

③ Добавете съставките.

Слагайте съставките в съда по реда, определен в съответната рецепта. Примерни рецепти са дадени в по-нататъшната част на инструкцията.

④ Пъхнете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт.

⑤ Изберете желаната програма с помощта на бутона MENU.

Бутонът MENU служи за избор на програмите, подробно описани по-долу.

- **BASIC (ОСНОВНА)**

За приготвяне на бял, пшеничен и ръжен хляб. Това е най-често използваната програма.

- **FRENCH (ФРЕНСКО ТЕСТО)**

За приготвяне на особено лек, бял хляб.

- **WHOLEWHEAT (ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ)**

За приготвяне на пълнозърнест хляб.

- **SWEET (СЛАДКИШ)**

За приготвяне на сладкиши със закваска.

- **SUPER RAPID 700 g (СУПЕР БЪРЗА 700 г)**

За месене и печене на хлябове до 700 г.

- **SUPER RAPID 900 g (СУПЕР БЪРЗА 900 г)**

За месене и печене на хлябове до 900 г.

- **QUICK (БЪРЗА)**

За бързо приготвяне на бял, пшеничен и ръжен хляб.

- **BROWN BREAD (ЧЕРЕН ХЛЯБ)**

За приготвяне на черен хляб и др.

- **DOUGH (ТЕСТО)**

За приготвяне на тесто.

- **BAGEL DOUGH (ТЕСТО ЗА ГЕВРЕЦИ)**

За приготвяне на тесто за гевреци.

- **JAM (СЛАДКО)**

За приготвяне на мармалади и сладка.

- **BAKE (ПРЕПИЧАНЕ)**

За препичане на хляб и сладкиши.

⑥ Изберете теглото, подходящо за дадената програма.

Бутон LOAF служи за настройка на теглото на хляба (виж таблицата):

СТЕПЕН I	= малък хляб с тегло до 500 г
СТЕПЕН II	= среден хляб с тегло до 700 г
СТЕПЕН III	= голям хляб с тегло до 900 г

⑦ След това изберете желаната степен на препичане.

Бутонът COLOR служи за настройка на желаната степен на препичане: LIGHT (леко), MEDIUM (средно), DARK (силно).

⑧ Настройте времето на започване на програмата с помощта на бутона TIME.

БУТОНИ НА ПРОГРАМАТОРА НА ВРЕМЕТО „TIMER"

Следните програми могат да бъдат настроени с функцията програматор на времето: BASIC (основна) (1), FRENCH (френско тесто) (2), WHOLEWHEAT (пълнозърнест хляб) (3), SWEET (сладкиш) (4), QUICK (бърза) (7), BROWN BREAD (черен хляб) (8), DOUGH (тесто) (9) и BAGEL DOUGH (геврек) (10).

Програмите SUPER RAPID 700 g (супер бърза) (5), SUPER RAPID 900 g (супер бърза) (6), JAM (СЛАДКО) (11), BAKE (ПРЕПИЧАНЕ) (12) не могат да бъдат настроени с функцията програматор на времето. До времето, след изтичане на което трябва да започне процесът на печене, трябва да се добави времетраенето на дадената програма и един час след приключване на процеса на печене.

Максималното възможно време на настройка е 13 часа.

Пример:

В момента е 20:30 часа, а хлябът трябва да бъде готов в 7:00 сутринта следващия ден, т.е. след 10 часа и 30 минути. Натискайте бутона TIME докато на дисплея не се появи символът 10:30, т.е времето от момента (20:30) до времето, когато хлябът трябва да бъде готов. При ползване на функцията програматор на времето не бива да се слагат бързо развалящи се съставки като мляко, плодове, кисело мляко, лук, яйца и др.

⑨ Натиснете бутона START/STOP.

Бутонът START/STOP служи също за прекъсване на програмата във всеки момент. За тази цел натиснете и задръжте за около 3 секунди бутона START/STOP, докато не чуете звуков сигнал. На дисплея ще се появи началното положение на избраната програма. Ако искате да ползвате друга програма, изберете я с помощта на бутона MENU.

⑩ Бъркане и месене на тесто.

Уредът за печене на хляб автоматично бърка и меси тестото, докато то не придобие подходяща консистенция.

ВНИМАНИЕ: По време на фазата на бъркане и месене на тестото капакът на уреда трябва да бъде затворен. По време на тази фаза могат все още да се добавят малки количества вода, течност или други съставки.

⑪ Втасване на тестото.

След последния цикъл бъркане уредът се нагрява до температура, оптимална за втасване на тестото.

ВНИМАНИЕ: По време на фазата на бухване на тестото затворете капака и не го отваряйте до приключването на изпичането на хляба. Снимките имат за цел само да представят фазата на бухване на тестото.

⑫ Печене.

Уредът за печене на хляб автоматично настройва времето и температурата на печене. Ако хлябът е прекалено светъл към края на програмата, използвайте програмата BAKE за по-силно препичане на хляба. За тази цел натиснете бутона START/STOP и го задръжте за около 3 секунди (докато не чуете звуков сигнал). След това натиснете бутона BAKE. Когато желаната степен на препи-

чане бъде достигната, спрете процеса, като задържите за около 3 секунди бутона START/STOP (докато не чуете звуков сигнал).

ВНИМАНИЕ: По време на фазата на печене на тестото затворете капака и не го отваряйте до приключването на изпичането на хляба. Снимките имат за цел само да представят фазата на печене.

⑬ Подгряване.

След приключване на процеса на печене се включва звуков сигнал, който сигнализира, че хлябът може да се извади от уреда. Същевременно започва едночасов процес на подгряване.

⑭ Приключване на фазите на програмата.

След приключване на програмата извадете щепсела на захранващия кабел от електрическия контакт.

⑮ Извадете съда за печене с помощта на кухненска ръкавица и го обърнете.

⑯ Ако хлябът не се извади веднага от съда, внимателно тръснете няколко пъти съда, докато хлябът не излезе.

ВНИМАНИЕ: Ако бъркалката остане вътре в хляба, можете леко да го разрежете и да извадите бъркалката навън.

Загряване на уреда, за да втаса тестото.

Загряването се включва само когато стайната температура е под 25°C. Ако стайната температура е по-висока от 25°C, съставките имат вече подходяща температура и нямат нужда от подгряване.

ФАЗИ НА РАБОТА НА УСТРОЙСТВОТО

ФУНКЦИЯ	1											
	BASIC (ОСНОВНА)											
BAKING (печене)	LIGHT (светло)			MEDIUM (средно)			DARK (тъмно)			RAPID (бързо)		
LOAF (пита)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (забавен старт)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (предвари-телно нагряване)												
KNEADING 1 (месене 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (месене 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
RISE 1 (растеж 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
KNEADING 3 (месене 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (растеж 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s
KNEADING 4 (месене 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (растеж 3)	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	29 м 50 s	29 м 50 s	29 м 50 s
BAKE (печене)	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м	48 м	53 м	60 м
WARM (нагряване)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (общо време)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

ФУНКЦИЯ	2											
	FRENCH (ФРЕНСКО ТЕСТО)											
BAKING (печене)	LIGHT (светло)			MEDIUM (средно)			DARK (тъмно)			RAPID (бързо)		
LOAF (пита)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (забавен старт)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (предвари-телно нагряване)												
KNEADING 1 (месене 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (месене 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
RISE 1 (растеж 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
KNEADING 3 (месене 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (растеж 2)	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 5 0 s	30 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s
KNEADING 4 (месене 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (растеж 3)	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s
BAKE (печене)	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 m	55 м	50 м	52 м	55 м
WARM (нагряване)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (общо време)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

ФУНКЦИЯ	3											
	WHOLEWHEAT (ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ)											
BAKING (печене)	LIGHT (светло)			MEDIUM (средно)			DARK (тъмно)			RAPID (бързо)		
LOAF (пита)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (забавен старт)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (предвари-телно нагряване)	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 1 (месене 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (месене 2)	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м
RISE 1 (растеж 1)	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	24 м	24 м	24 м
KNEADING 3 (месене 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (растеж 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s
KNEADING 4 (месене 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s

ФУНКЦИЯ	3											
	WHOLEWHEAT (ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ)											
BAKING (печене)	LIGHT (светло)			MEDIUM (средно)			DARK (тъмно)			RAPID (бързо)		
RISE 3 (растеж 3)	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s
BAKE (печене)	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м
WARM (нагряване)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (общо време)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

ФУНКЦИЯ	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (СЛАДКИШ)			SUPER RAPID 700 g (СУПЕР БЪРЗА 700 г)	SUPER RAPID 900 g (СУПЕР БЪРЗА 900 г)	QUICK (БЪРЗА)	BROWN BREAD (ЧЕРЕН ХЛЯБ)	DOUGH (ТЕСТО)	BAGEL DOUGH (ТЕСТО ЗА ГЕВРЕЦИ)	JAM (СЛАДКО)	BAKE (ПРЕПИЧАНЕ)
LOAF (пита)	500 г	700 г	900 г	700 г	900 г	900 г	900 г	-	-	-	-
DELAY TIME (забавен старт)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (предвари-телно нагряване)							30 м				
KNEADING 1 (месене 1)	5 м	5 м	5 м	13 м	9 м	3 м	5 м	5 м	20 м	15 м	
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м			5 м	10 м	5 м			
KNEADING 2 (месене 2)	20 м	20 м	20 м			5 м	20 м	20 м	10 м		
RISE 1 (растеж 1)	39 м	39 м	39 м				39 м	60 м			
KNEADING 3 (месене 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (растеж 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s				25 м 50 s				
KNEADING 4 (месене 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (растеж 3)	51 м 55 s	51 м 55 s	51 м 55 s	10 м	9 м		44 м 50 s		90 м		
BAKE (печене)	50 м	55 м	60 м	35 м	40 м	90 м	60 м			50 м	60 м
WARM (нагряване)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 м
TOTAL TIME (общо време)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Почистване и поддръжка

- Преди първото използване на уреда измийте внимателно съда за печене и бъркалката с помощта на слаб миещ препарат (не бива да потапяте съда за печене във вода).
- Преди първото използване се препоръчва новият съд за печене и бъркалката да се намажат с мазнина, устойчива на висока температура, а след това да се нагреят във фурната за около 10 минути. След изстиването им отстранете мазнината от съда с помощта на хартиена кърпа. Благодарение на това ще се предпази покритието, което предотвратява залепването на тестото. Това действие може да се повтаря от време на време.
- Изчакайте уредът да изстине преди почистване или прибиране. Преди поредния процес на месене и печене уредът трябва да изстине за около половин час.
- Преди почистване изключете уреда от електричеството и изчакайте да изстине. За миене използвайте слаб миещ препарат. Не бива да използвате химически почистващи препарати, бензин, средства за почистване на фурни или всички други средства, които могат да надраскат или повредят повърхността на уреда.
- Отстранявайте всички съставки и трохи от капака, корпуса и камерата за печене с помощта на влажна кърпа. **Не бива да потапяте уреда във вода или да наливате вода в камерата за печене!**
- За улесняване на почистването можете да свалите капака, като го вдигнете вертикално, а след това го дръпнете нагоре.
- Съдът за печене трябва да се изтрие отвън с влажна кърпа. Вътрешността на съда може да се мие с препарат за миене на съдове. Не потапяйте съда във вода.
- Почиствайте бъркалката и задвижващия вал веднага след използване. Ако бъркалките останат в съда, ще бъде трудно да се извадят по-късно. В такъв случай напълнете съда с топла вода и го оставете за 30 минути. След това извадете бъркалките.
- Съдът е покрит с незалепващо покритие. Не бива да се използват метални предмети, които могат да го надраскат. Цветът на покритието ще се променя с течение на времето на използване на уреда. Това е нормална ситуация. Тази промяна по никакъв начин не променя свойствата на покритието.
- Преди прибиране на уреда се убедете, че уредът е изцяло изстинал и е сух. Уредът трябва да се съхранява със затворен капак.

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ ЗА УРЕДА

Проблем	Причина	Решение
От камерата за печене или от вентилационните отвори излиза дим.	Съставките са се залепили към камерата за печене или към външните части на съда за печене.	Изключете уреда от електричеството и почистете външната част на съда за печене или камерата за печене.
Хлябът хлътва в средата и е влажен отдолу.	Хлябът е оставен прекалено дълго в съда след печене и подгряване.	Извадете хляба от съда за печене преди приключване на функцията подгряване.
Хлябът трудно се изважда от съда.	Долната част на хляба се е залепила към бъркалката.	Преди следващото печене почистете бъркалката и вала. Ако е нужно, напълнете съда с топла вода и го оставете за 30 минути. Това дава възможност по лесен начин да се извадят и почистят бъркалките.
Съставките не са разбъркани или хлябът не се е изпекъл добре.	Неподходяща настройка на програмата.	Проверете избраното меню и другите настройки.
	Натиснат е бутонът START/STOP по време на работата на уреда.	Недейте да ползвате същите съставки и започнете целия процес отново.
	По време на работа на уреда капакът е вдиган няколко пъти.	Капакът може да се отваря само ако времето на дисплея е повече от 1:30 (това се отнася само за програмите 1, 2, 3, 4). Уверете се, че капакът е правилно затворен.
	Продължително прекъсване в захранването с електричество по време на работа на уреда.	Недейте да ползвате същите съставки и започнете целия процес отново.
	Въртенето на бъркалките е блокирано.	Проверете дали бъркалките не са блокирани от зърна и др. Извадете съда за печене и проверете дали задвижващите елементи се въртят. В противен случай уредът трябва да се занесе в сервиз.

Проблем	Причина	Решение
Уредът не се включва. Включва се звуков сигнал. На дисплея се появява съобщение E 01.	Уредът не е изстинал след предишния процес на печене.	Натиснете и задръжте бутона START/STOP, докато на дисплея не се появи нормалният код на програмата. Изключете уреда от електричеството. Извадете съда за печене и изчакайте да изстине и да достигне стайна температура. След това свържете уреда към електричеството и отново го включете.
На дисплея се появява съобщение „EEE".	Грешка на програмата или електронна грешка.	Започнете тест на уреда. За тази цел с натискане и задържане на бутона меню изключете уреда от електрическата мрежа, а след това отново го включете. Освободете бутона. Ще бъде направен тест на уреда. Отново изключете уреда от електричеството. На дисплея трябва да се появи кодът на нормалната програма. В противен случай уредът трябва да се занесе в сервиз.

КЛАСИЧЕСКИ РЕЦЕПТИ

Уредът е особено подходящ за използване на **готови смеси за хляб**, които се продават в магазините.

БЯЛ ХЛЯБ
(тегло на хляба около 900 г)

Съставки:	
Вода или мляко	425 мл
Сол	1 ½ лъжички
Захар	1 ½ лъжички
Брашно тип 500	600 г
Суха мая	1 лъжичка

Програма: BASIC или FRENCH

ХЛЯБ С МЪТЕНИЦА
(тегло на хляба около 900 г)

Съставки:	
Мътеница	375 мл
Сол	1 лъжичка
Захар	1 лъжичка
Брашно тип 500	500 г
Суха мая	1 лъжичка

Програма: BASIC или FRENCH

СЛАДКИШ С ЯДКИ И СТАФИДИ
(тегло на хляба около 900 г)

Съставки:	
Вода или мляко	350 мл
Маргарин или масло	1½ супени лъжици
Сол	1 лъжичка
Захар	2 супени лъжици
Брашно тип 500	540 г
Суха мая	1 лъжичка
Стафиди	100 г
Начукани ядки	3 супени лъжици

Програма: BASIC
Стафидите и орехите могат да се добавят, след като се чуе първият звуков сигнал или след 1 цикъл бъркане на тестото.

ХЛЯБ СЪС СЛЪНЧОГЛЕДОВИ СЕМКИ
(тегло на хляба около 900 г)

Съставки:	
Вода	350 мл
Масло	1 супена лъжица
Брашно тип 550	540 г
Слънчогледови семки	5 супени лъжици
Сол	1 лъжичка
Захар	1 супена лъжица
Суха мая	1 лъжичка

Програма: BASIC
Съвет: слънчогледовите семки могат да се заменят с тиквени. Ако семките се изпържат в тиган, те ще придобият по-интензивен вкус.

ХЛЯБ – СЕДЕМ ЗЪРНА
(тегло на хляба около 700 г)

Съставки:	
Вода или мляко	300 мл
Маргарин или масло	1½ супени лъжици
Сол	1 лъжичка
Захар	2½ супени лъжици
Брашно тип 550	240 г
Пълнозърнесто пшенично брашно	240 г
Ядки от 7 зърна	60 г
Суха мая	1 лъжичка

Програма: WHOLEWHEAT
Ако се използват цели зърна, те трябва предварително да се накиснат.

ЛУЧЕН ХЛЯБ
(тегло на хляба около 900 г)

Съставки:	
Вода или мляко	250 мл
Маргарин или масло	1 супена лъжица
Сол	1 лъжичка
Захар	2 супени лъжици
Голям, нарязан лук	1 бр.
Брашно тип 550	540 г
Суха мая	1 лъжичка

Програма: BASIC
Този хляб трябва да се изпече веднага.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ
(тегло на хляба около 900 г)

Съставки:	
Вода или мляко	300 мл
Маргарин или масло	1½ супени лъжици
Яйца	1 бр.
Сол	1 лъжичка
Захар	2 лъжички
Брашно тип 550	360 г
Пълнозърнесто пшенично брашно	180 г
Суха мая	1 лъжичка

Програма: WHOLEWHEAT
Внимание: При използване на програма „DELAY TIMER" вместо яйца трябва да се добави повече вода.

СЛАДКИШ С ШОКОЛАД И ЯДКИ
(тегло на хляба около 700 г)

Съставки:	
Вода	275 мл
Шоколадов крем с ядки	90 мл
Сол	1½ лъжички
Пудра захар	1½ лъжички
Брашно тип 500	300 г
Обикновено брашно	150 г
Суха мая	1 лъжичка

Програма: FRENCH

ХЛЯБ ФОКАЧА С РОЗМАРИН И ЧЕСЪН		**ФРАНЗЕЛИ** (тегло на тестото около 900 г)		**ТЕСТО ЗА ПИЦА** (съставки за 3 пици)	
Съставки:		Съставки:		Съставки:	
Вода	200 мл	Вода	300 мл	Вода	300 мл
Зехтин	1 супена лъжица	Мед	1 супена лъжица	Сол	¾ лъжичка
Пресен нарязан розмарин	2 супени лъжици	Сол	1 лъжичка	Зехтин	1 супена лъжица
Чесън, обелен и изстискан	3 скилидки	Захар	1 лъжичка	Брашно тип 500	450 г
Брашно тип 500	350 г	Брашно тип 550	540 г	Захар	2 лъжички
Сол	1 лъжичка	Суха мая	1 лъжичка	Суха мая	1 лъжичка
Суха мая	½ лъжичка				
Програма: DOUGH		Програма: DOUGH След процеса на месене на тестото разделете готовото тесто на 2-4 части, направете дълги хлебчета и ги оставете за 30-40 минути. Леко нарежете тестото напряко и го сложете във фурната.		Програма: DOUGH След процеса на месене на тестото го разточете с точилка в кръгла форма и го оставете за 10 минути. Намажете го със сос и сложете гарнитура. Печете във фурна 20 минути.	
ПОРТОКАЛОВ МАРМАЛАД		**ЯГОДОВ МАРМАЛАД**		**МАЛИНОВ МАРМАЛАД**	
Съставки:		Съставки:		Съставки:	
Портокали	400 г	Ягоди, измити и изчистени	450 г	Пресни малини, измити	450 г
Лимони	100 г	Захар с желатин	450 г	Захар с желатин	450 г
2:1 захар с желатин	250 г				
Програма JAM		Програма JAM			
КАЙСИЕВ МАРМАЛАД		**ВИШНОВ ХЛЯБ** (теглото на хляб ок. 700 г)		**ХЛЯБ ОТ БЕЗГЛУТЕНОВО БРАШНО** (тегло на хляба около 900 г)	
Съставки:		Съставки:		Съставки:	
Пресни кайсии, измити	450 г	Вишнов сок	75 мл	Вода или мляко	425 мл
Студена вода	2 супени лъжици	Мляко	20 мл	Сол	1 ½ лъжички
Захар с желатин	450 г	Мед	15 г	Захар	1 ½ лъжички
Лимонова кора + сок	от ½ лимон	Краве масло	15 г	Брашно тип 500	Безглутеново брашно 500 г
		Кисело мляко с вишнов вкус	135 г	Суха мая	1 лъжичка
		Вишни без костилки	20 г		
		Брашно тип 550	410 г		
		Суха мая	1 лъжичка		
		Прах за печене	½ лъжица		
		Сол	½ лъжичка		
		Захар	1 лъжичка		
Програма: JAM		Програма: BASIC или SWEET След звуков сигнал добавете: 20 г мляни орехи.		Програма: BASIC или FRENCH	

В таблиците се намират примерни рецепти и ориентировъчни количества на съставките. Не се отнасяйте към тези записи като към готварската книга. Постъпвайте според индивидуалните си предпочитания и кулинарните правила, описани в професионалната литература и в пособията.

КОГА ДА КОРИГИРАМЕ РЕЦЕПТИТЕ

Проблем	Правдоподобна причина	Решение (описание по-долу)
Хлябът бухва прекалено бързо.	- Прекалено много мая, прекалено много брашно, недостатъчно количество сол.	a/b
Хлябът не бухва изобщо или бухва недостатъчно.	- Няма мая или маята е прекалено малко.	a/b
	- Стара или некачествена мая.	e
	- Прекалено гореща течност.	c
	- Стигнало се е до контакт на маята с течност.	d
	- Неподходящ вид брашно или старо брашно.	e
	- Прекалено голямо или прекалено малко количество течност.	a/b/g
	- Прекалено малко захар.	a/b
Тестото прекалено силно бухва и излиза от съда.	- Ако водата е прекалено мека, маята ферментира по-силно.	f
	- Прекалено многото мляко води до ферментация на маята.	c
Хлябът хлътва в средата.	- Количеството тесто е по-голямо от вместимостта на съда и хлябът хлътва.	a/f
	- Ферментацията е прекалено кратка или прекалено бърза поради прекалено високата температура на водата или камерата за печене, или прекалено голямата влажност.	c/h/i
	- Липса на сол или недостатъчно количество захар.	a/b
	- Прекалено много течност.	h
Хлябът е тежък, на грудки.	- Прекалено много брашно или прекалено малко течност.	a/b/g
	- Прекалено малко мая или захар.	a/b
	- Прекалено много плодове, пълнозърнесто брашно или друга съставка.	b
	- Старо или некачествено брашно.	e
Хлябът не е изпечен в средата.	- Прекалено голямо или прекалено малко количество течност.	a/b/g
	- Прекалено голяма влажност.	h
	- Рецепта с влажни съставки, напр. кисело мляко.	g
Неравна структура на хляба или прекалено много отвори в хляба.	- Прекалено голямо количество вода.	g
	- Липса на сол.	b
	- Голяма влажност, прекалено гореща вода.	h/i
	- Прекалено много течност.	c
Неизпечена, гъбеста повърхност.	- Обемът на хляба е прекалено голям спрямо съда.	a/f
	- Прекалено много брашно, особено при светлия хляб.	f
	- Прекалено много мая или прекалено малко сол.	a/b
	- Прекалено много захар.	a/b
	- Други сладки съставки освен захар.	b
Филиите хляб са неравни или вътре има грудки.	- Хлябът не е достатъчно охладен (парата не е успяла да се отдели).	j
На кората на хляба има брашно.	- След разбъркването на тестото на страничните стени на уреда е останало брашно.	g/i

Решения на горепосочените проблеми

a) Съставките трябва да се измерят точно.

b) Количеството на съставките трябва да бъде подходящо, проверете дали са добавени всички съставки.

c) Трябва да се добави друга течност или да се остави да изстине при стайна температура. Слагайте съставките по реда, определен в съответната рецепта. В средата на сипаното брашно направете дупка и сипете в нея раздробената или суха мая. **Не бива да се допуска маята да влезе в непосредствен контакт с течността.**

d) Използвайте само пресни и подходящо съхранявани съставки.

e) Трябва да се намали общото количество съставки, да не се добавя повече брашно, отколкото е дадено в рецептата. Трябва да се намали количеството съставки с ⅓.

f) Трябва да се намали количеството добавена теч-

ност. Ако се използват съставки, съдържащи вода, тогава трябва да се намали съответно количеството на течността.

g) При много влажно време добавете с 1-2 супени лъжици по-малко вода.

h) При много топло време не ползвайте функцията на програматора на времето. Добавяйте хладни течности.

i) Веднага след изпичане хлябът трябва да се извади от съда и да се остави да изстине в продължение на поне 15 минути преди рязане.

j) Трябва да се намали количеството мая или всички съставки с ¼.

Забележки относно рецептите

1. Съставки

- Предвид факта, че всяка съставка има определена роля в успешния процес на печене на хляба, тяхното правилно измерване е също толкова важно, колкото и редът на добавянето им.
- Най-важните съставки като течност, брашно, сол, захар или мая (може да се използва суха или прясна мая) имат влияние за успешното приготвяне на тестото и хляба. Винаги добавяйте съответните количества съставки в подходящи пропорции.
- Добавяйте хладки съставки, ако тестото трябва да бъде приготвено веднага. Ако настройвате програмата с функцията на програматора на времето, препоръчва се използването на хладни съставки, за да не започне маята да действа прекалено рано.
- Маргаринът, маслото и млякото влияят върху вкуса на хляба.
- Количеството захар може да се намали с 20%, така кората ще бъде по-фина и тънка, което няма да има влияние върху резултата от печенето. За да бъде кората по-фина и мека, захарта може да се замести с мед.
- Глутенът, образуващ се в брашното по време на месенето на тестото, прави структурата на хляба подходяща. Идеалната смес брашно се състои от 40% пълнозърнесто брашно и 60% бяло брашно.
- Ако искате да добавите към хляба зърна от житни растения, накиснете ги за през нощта във вода. Намалете количеството брашно и течност (максимално с 1/5 по-малко).
- Закваската е необходима при използването на ръжено брашно. Тя съдържа мляко и оцетни бактерии, които правят хляба по-лек и предизвикват по-силна ферментация. Можете да си приготвите закваската сами, това обаче изисква време. Поради тази причина в рецептите се използва концентрат на закваската на прах. Той се продава в 15-грамови опаковки (за 1 кг брашно). Препоръчва се спазването на дадените рецепти (½, ¾ или 1 опаковка). Ако е добавена по-малко закваска отколкото е дадено в рецептата, хлябът ще бъде ронлив.
- Ако закваската на прах има друга концентрация (100-грамова опаковка за 1 кг брашно), количеството брашно трябва да се намали с 80 г на 1 кг брашно.
- Може да се използва и течна закваска. Спазвайте количествата, дадени на опаковката. Напълнете мярката с течна закваска и добавете другите течни съставки в съответните количества според рецептата.
- Пшеничната закваска по-често се продава суха. Тя поправя пластичността на тестото, то е по-дълго прясно и вкусно. Тя е и с по-меко действие от ръжената закваска.
- За печене на хляб със закваска може да се използва програмата BASIC или WHOLEWHEAT.
- Закваската може да се замести с ферментът за печене. Разликата ще бъде само във вкуса. Ферментът е подходящ за използване в домашната хлебопекарна.
- Към тестото могат да се добавят пшенични трици, за да бъде хлябът по-лек и по-богат на хранителни вещества. За тази цел трябва да се добави една супена лъжица трици на 500 г брашно и да се увеличи количеството течност с ½ супена лъжица.
- Пшеничният глутен е естествено вещество, получавано от белтъчините, съдържащи се в пшеницата. Благодарение на него хлябът е по-лек и има по-голям обем. Хлябът по-рядко се сплесква и е по-лек за храносмилане. Неговите предимства са особено видими при печене на пълнозърнест хляб или друг хляб от домашно смляно брашно.
- Черният малц, използван в някои рецепти, представлява тъмен изпечен ечемичен малц. Благодарение на него може да се получи по-тъмна коричка на хляба и по-тъмна среда (напр. кафяв хляб). Може да се използва и ръжен малц, но той не е толкова тъмен. И двата продукта се намират в магазините за здравословна храна.
- Чистият лецитин на прах е натурален емулгатор, който подобрява обема на хляба и прави средата по-мека и по-светла, а хлябът остава пресен по-дълго време.

2. Коригиране на количеството съставки

Ако е необходимо увеличаване или намаляване на количеството на съставките, уверете се, че пропорциите на оригиналната рецепта ще бъдат запазени. За да получите задоволителен ефект, препоръчва се да се спазват дадените по-долу правила, отнасящи се за модифицирането на количеството на съставките:

- **Течности / брашно:** тестото трябва да бъде меко (но не прекалено) и лесно за месене. Тестото не бива да бъде на влакна. От тестото трябва да може лесно да се направи топка. Това не е възможно при гъстите теста за ръжен или пълнозърнест хляб. Тестото трябва да се провери пет минути след първия етап на месене. Ако е прекалено влажно, трябва да се добави малко брашно, докато не придобие подходяща консистенция. Ако е прекалено сухо, добавете по една лъжица вода по време на процеса на месене.
- **Заместване на течностите:** При използване на съставки, съдържащи в своя състав течности (напр.

извара, кисело мляко и др.), добавяното количество течност трябва да бъде намалено. При добавяне на яйца счупете ги в мерителния съд и го допълнете с останалите течности, за да контролирате количеството съставки. Тестото, приготвяно на място, което се намира на голяма височина (над 750 метра), ще втаса по-бързо. В такъв случай можете да намалите количеството мая от ¼ до ½ лъжичка, за да намалите пропорционално втасването на тестото. Това се отнася и за местата, които се снабдяват с особено мека вода.

3. Добавяне и измерване на съставките и количествата

- **Винаги първо налейте течност, а едва накрая добавете мая.** За да избегнете прекалено бързото втасване на маята (особено по време на използване на функцията на програматора на времето), не бива да допускате да се стигне до контакт на течностите с маята.
- **При измерване на съставките винаги прилагайте едни и същи мерни единици**, т.е. измервайте съставките с приложената мерителна лъжица или лъжиците, използвани вкъщи, ако рецептите изискват измерване в супени лъжици или в чаени лъжички.
- Измерете точно съставките, дадени в грамове.
- Ако искате да измерите съставките в милилитри, за тази цел можете да използвате приложения мерителен съд, който има скала от 30 до 300 мл.
- Добавяне на плодове, орехи или зърна. Тези съставки могат да се добавят за отделните програми в момента, когато се чуе звуковият сигнал. Ако съставките се добавят прекалено рано, те ще се смелят по време на процеса на месене на тестото.

4. Рецепти за прилагане в домашната хлебопекарна

Горепосочените рецепти са предназначени за хлябове с различна големина. Общото тегло не бива да надвиши 1000 грама. Ако не са дадени конкретни препоръки относно теглото, това означава, че за дадената програма може да се използва както малко, така и голямо количество съставки. При супербързата програма препоръчителното тегло на хляба е около 750 грама.

5. Тегло и обем на хляба

- В рецептите теглото на хляба е точно определено. Лесно може да се забележи, че теглото на чистия бял хляб е по-малко от това на пълнозърнестия хляб. Това е свързано с факта, че бялото брашно подобре бухва, затова хлябът трябва да се контролира по време на процеса на печене.
- Въпреки точното определяне на теглото могат да настъпят незначителни отклонения от дадените стойности. Фактическото тегло на хляба зависи в голяма степен от влажността на въздуха в помещението в момента на приготвяне.
- Хлябът с голямо съдържание на пшеница винаги има голям обем и излиза от ръбовете на съда след последната фаза на бухване, дори в случай на точно измерване на съставките. Хлябът обаче не изтича. По-лесно се препича частта от хляба, намираща се извън съда, отколкото частта, останала вътре.
- За да бъде хлябът по-лек, в програмите SUPER-RAPID, препоръчителни за печене на сладък хляб, могат да се използват съставки в по-малки количества, отколкото в програмата SWEET.

6. Ефекти на печенето

- Ефектите на печенето зависят от условията (твърдостта на водата, влажността на въздуха, височината, консистенцията на съставките и др.). Поради тази причина рецептите трябва да служат по-скоро за справка и трябва съответно да се пригодят към дадените условия. Не се отказвайте в случай на неуспешни опити за печене. В такъв случай потърсете причината за неуспеха и опитайте отново при променени пропорции.
- Ако хлябът не е достатъчно препечен, оставете го в уреда и ползвайте програмата за препичане.
- Препоръчва се и да изпробвате печенето на хляб, преди да настроите функцията на програматора на времето, използвана за печене през нощта, за да може в случай на нужда да направите необходимите промени.

Екология – грижа за околната среда

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.

Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!

Вносителят/производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Вносителят/производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

UA

Шановні Клієнти

Просимо старанно прочитати цю інструкцію з обслуговування. Особливу увагу потрібно звернути на вказівки з безпеки для попередження випадків і/або пошкодження обладнання під час користування. Інструкцію просимо зберегти, щоб за необхідністю скористатися нею під час користування у майбутньому.

Вказівки з питань безпеки

- Перед початком користування, ознайомтесь з повним змістом інструкції з обслуговування.
- Обладнання призначене виключно для домашнього використання. У разі його використання для цілей бізнесу загального харчування, умови гарантії змінюються.
- Обладнання завжди підключайте до розетки електромережі (тільки перемінного струму), оснащеної захисним штифтом, з напругою, що відповідає вказаному на щитку значенню напруги.
- Завжди встановлюйте обладнання на плоскій, рівній поверхні для попередження падіння під час замішування тіста. Це особливо важливо у випадку застосування встановлених функцій та якщо обладнання залишено без нагляду. У випадку винятково гладких поверхонь, обладнання помістіть на тонкій, гумовій підкладці.
- Під час праці обладнання, помістіть його на відстані не менш 10 см від інших предметів.
- Не встановлюйте обладнання на або поблизу газової, електричної плити або гарячої духовки.
- Зверніть особливу увагу під час переносу обладнання, особливо якщо усередині знаходяться гарячі речовини.
- Забороняється вимати ємність для випічки під час роботи обладнання.
- Не застосовуйте більшу кількість компонентів, ніж як вказано у рецептурі. У противному разі, хліб нерівно випечеться або тісто вийде назовні. Дотримуйтесь рекомендацій цієї інструкції з обслуговування.
- Не покладайте в машинку алюмінієву плівку чи інші матеріали, тому, що вони можуть привести до виникнення пожежі або короткого замикання.
- Не прикривайте обладнання рушником, чи іншими матеріалами під час праці. Тепло і пара повинні мати можливість свобідного виходу з обладнання. У разі прикриття обладнання легкозаймистими матеріалами, контакту зі шторами та ін., є ризик виникнення пожежі.
- Перед встановленням обладнання для випічки даного виду хліба, напр. протягом ночі, зпочатку випробуйте дану рецептуру коли можете спостерігати за обладнанням, упевнюючись, що компоненти підібрані у відповідних пропорціях, тісто не є надто густим або рідким, а кількість маси не є надто велика і тісто не виходить назовні.
- **Під час виймання з обладнання ємності для випічки разом з випеченим хлібом, вживайте з цією метою спеціальні рукавиці або тканину для захисту від опіків, тому що ємність і хліб дуже гарячі.**
- Відключіть обладнання від розетки електромережі, якщо не користуєтесь ним або перед початком очищування.
- Відключіть обладнання від розетки електромережі перед наближенням до частин, що рухаються під час користування.
- Не витягайте вилку з розетки електромережі, тримаючи за провід.
- Кабель живлення не може звисати над краєм столу або робочої поверхні, а також не може доторкатися до гарячих поверхонь.
- Не запускайте обладнання, якщо живильний провід або корпус пошкоджені.

Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.

Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися до спеціалізованого сервісного центру.

- Не доторкайтесь до гарячих поверхонь обладнання. Користуйтесь кухонними рукавицями. Після закінчення процесу випічки обладнання дуже гаряче.
- Залишіть обладнання для охолодження перед його демонтажом і очищуванням. Обладнання оснащене термоізоляційним корпусом. Металеві частини обладнання нагріваються під час праці.
- Не мийте під проточною водою, не занурюйте обладнання і живильний кабель у воду.
- Для миття корпусу не використовувати агресивні миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, пасти та ін. Вони можуть між ін. усунути нанесені інформаційні графічні символи, тобто: позначення, попереджувальні знаки та ін.
- Не мийте металеві частини у посудомийних машинах. Агресивні миючі засоби, що застосовуються для очищення цих приладів, приводять до потемніння вищевказаних частин. Мийте їх ручним способом, з застосуванням традиційних засобів для миття посуду.
- Вживання аксесуарів, що не рекомендуються виробником може привести до пошкодження обладнання.
- Це обладнання непризначене для користування особами (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з обладнанням.

Необхідно упевнитися, що вищенаведені вказівки є зрозумілими.

Технічні дані

Технічні параметри вказані на щитку продукту.

Машинка для випічки хліба є обладнанням класу I, оснащеним приєднувальним кабелем з захисною жилою та вилкою з захисним контактом.

Обладнання виконує вимоги діючих стандартів.

Прилад відповідає вимогам директив:

– Електрообладнання низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
– Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

Продукт позначен знаком CE на щитку.

Складові частини обладнання (Рис. A)

ЧАСТИНИ ОБЛАДНАННЯ

❶ **Кришка, що знімається.**

❷ **Ручка.**

❸ **Віконце.**

❹ **Верхній вентиляційний отвір.**

❺ **Бічні вентиляційні отвори.**

❻ **Ємність для випічки.**

❼ **Змішувальна лопатка.**

❽ **Камера випічки.**

❾ **Панель управління.**

АКСЕСУАРИ

❿ **Ложка для вимірювання.**

⓫ **Ємність для вимірювання.**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

⓬ **LCD-дисплей** – висвітлює інформацію про вибрану програму, час, який залишився до кінця програми та ступінь обжарення хліба.

На дисплеї з'явиться символ „1 3:25". Цифра „1" визначає програму, що була вибрана, натомість символ „3:25" позначає час продовження вибраної програми. Положення двох маркерів визначає вибрану ступінь обжарення та вагу. Первинним настроюванням після включення обладнання є „висока вага" та „середня ступінь обжарення". Під час програми на дисплеї буде з'являтися інформація щодо етапу процесу випічки. Час, видний на дисплеї буде поступово зменшуватися. На дисплеї видна також інша інформація, що стосується програматора часу (TIMER), попереднього нагрівання (PREHEAT), вироблення (KNEADING), паузи (PAUSE), росту тіста (RISE), випічки (BAKE), функції підтримки тепла (WARM) та закінчення програми (END).

⓭ **Кнопка START/STOP** – починає і закінчує програму.

⓮ **Кнопки програматора часу TIMER** – встановлення годинника.

⓯ **Кнопка COLOR** – встановлення потрібної ступені обжарення.

⓰ **Кнопка MENU** – вибір програми.

⓱ **Кнопка LOAF** – встановлення ваги згідно з нижчевказаним описом.

Функції обладнання

ФУНКЦІЯ ЗУМЕРА

Зумер включається:

- Після натиснення встановлювальних кнопок.
- Під час другого процесу змішування тіста у програмах BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET, щоб визначити момент, у якому до тіста можна додати компоненти, напр. зерна, фрукти, горіхи.
- Після закінчення програми.

ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТІ

У випадку короткої перерви у електропостачанні, що складає до 5 хвилин, положення програми запам'ятовується й обладнання може продовжувати роботу після усування аварії. Це можливо виключно, якщо програма була припинена перед фазою змішування тіста. В іншому випадку необхідно запускати весь процес з самого початку.

ФУНКЦІЇ БЕЗПЕКИ

Якщо після попереднього користування обладнанням його температура надто висока, для запуску нової програми, після повторного натиснення кнопки START на дисплеї з'явиться повідомлення E 01 і пролунає звуковий сигнал. У такому випадку притримайте кнопку START/STOP до моменту, коли повідомлення E 01 зникне з дисплею і з'явиться на ньому основне натстроювання. Далі вийміть ємність для випічки і зачекайте до охолодження обладнання. Програма BAKE може бути запущена у будь-який момент, навіть якщо обладнання розігріте.

Дія та обслуговування обладнання (Рис. B)

① Установіть ємність для випічки.

Ємність для випічки покрита покриттям, що захищає від прилипання. Помістіть ємність старанно посередині основи, усередині обладнання. Легке натиснення середини ємності приведе до блокування пружин, що притримують ємність з правого і лівого боку камери. Для виймання ємності, рішучим рухом потягніть уверх за ручку для переносу ємності.

УВАГА Після закінчення процесу випічки ручка залишається ще гарячою. Потрібно скористатися кухонними рукавицями.

② Установіть змішувальну лопатку.

Встановіть змішувальну лопатку, накладаючи отвір у змішувальній лопатці на стрижень в ємності для випічки.

③ Додайте компоненти.

Компоненти вкладайте у ємність за черговістю, визначеною у відповідній рецептурі. Прикладові рецептури додані у подальшій частині інструкції.

④ Уставте вилку приєднувального проводу до розетки електромережі.

⑤ Виберіть потрібну програму за допомогою кнопки MENU.

Кнопка MENU служить для вибору програм детально описаних нижче.

- **BASIC (ОСНОВНА)**

Для приготування білого, пшеничного та житнього хліба. Це найчвстіше вживана програма.

- **FRENCH (ШАРОВЕ ТІСТО)**

Для приготування особливо легкого білого хліба.

- **WHOLEWHEAT (ЧОРНИЙ ХЛІБ)**

Для приготування чорного хліба.

- **SWEET (СОЛОДКИЙ ХЛІБ)**

Для приготування напр. солодкого тіста на заквасці.

- **SUPER RAPID 700 г (СУПЕР ШВИДКА 700 г)**

Для замішування і випічки буханців хліба вагою до 700 г.

- **SUPER RAPID 900 г (СУПЕР ШВИДКА 900 г)**

Для замішування і випічки буханців хліба вагою до 900 г.

- **QUICK (ШВИДКА)**

Для швидкого приготування білого, пшеничного та житнього хліба.

- **BROWN BREAD (ТЕМНИЙ ХЛІБ)**

Для приготування темного хліба та ін.

- **DOUGH (ТІСТО)**

Для приготування тіста.

- **BAGEL DOUGH (ТІСТО НА БАЙГЛИ)**

Для приготування тіста на байгли.

- **JAM (ДЖЕМ)**

Для приготування мармеладів і джемів.

- **BAKE (ОБЖАРЕННЯ)**

Для обжарення хліба і тіста.

⑥ Виберіть вагу відповідну для даної програми.

Кнопка LOAF служить для встановлення ваги хліба (дивись таблиця):

РІВЕНЬ I	= малий хліб вагою до 500 г
РІВЕНЬ II	= середній хліб вагою до 700 г
РІВЕНЬ III	= великий хліб вагою до 900 г

⑦ Далі виберіть потрібну ступінь обжарення.

Кнопка COLOR служить для встановлення потрібної ступені обжарення: LIGHT (легке), MEDIUM (середнє), DARK (темне).

⑧ Установіть час початку програми за допомогою кнопки TIME.

КНОПКИ ПРОГРАМАТОРА ЧАСУ „TIMER"

Такі програми можуть встановюватися з функцією програматора часу: BASIC (основна) (1), FRENCH (шарове тісто) (2), WHOLEWHEAT (чорний хліб) (3), SWEET (солодкий хліб) (4), QUICK (швидка) (7), BROWN BREAD (темний хліб) (8), DOUGH (тісто) (9) та BAGEL DOUGH (байгель) (10).

Програми SUPER RAPID 700g (супер швидкий) (5), SUPER RAPID 900g (супер швидкий) (6), JAM (ДЖЕМ) (11), BAKE (ОБЖАРЕННЯ) (12) не можуть встановлюватися з функцією програматора часу. До часу, через який буде запущений процес випічки потрібно додати час продовження даної програми та одну годину після закінчення процесу випічки.

Макисмальний можливий час встановлення складає 13 годин.

Приклад:

Є година 20:30, а хліб має бути готовий на 7:00 вранці наступного дня, тобто через 10 годин і 30 хвилин. Натисніть кнопку TIME до моменту, коли на дисплеї з'явиться символ 10:30, тобто кількість часу від того моменту (20:30) до моменту, коли хліб буде вже готовий. Під час користування функцією програматора часу не вживайте компоненти, що швидко псуються, тобто молоко, фрукти, йогурт, цибуля, яйця та ін.

⑨ Натисніть кнопку START/STOP.

Кнопка START/STOP служить також для припинення програми у будь-який момент. З цією метою натисніть і притримайте протягом близько 3 секунд кнопку START/STOP, до моменту, коли пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться початкове положення вибраної програми. Якщо хочете застосувати іншу програму, виберіть її за допомогою кнопки MENU.

⑩ Змішування і вироблення тіста.

Обладнання для випічки хліба автоматично змішує і виробляє тісто до моменту отримання відповідної консистенції.

УВАГА: Під час фази змішування і вироблення тіста кришка обладнання повинна бути закритою. Під час цієї фази можна ще додавати невелику кількість води, рідини або інших компонентів.

⑪ Залишення тіста для збільшення ним об'єму.

Після останнього циклу змішування, обладнання нагрівається до температури, оптимальної для збільшення об'єму тіста.

УВАГА: Під час фази збільшення об'єму тіста закрийте кришку і не відкривайте її до закінчення випічки хліба. Знімки мають тільки вказувати фази збільшення об'єму тіста.

⑫ Випічка.

Обладнання для випічки хліба автоматично встановлює час і температуру випічки. Якщо хліб надто ясний в кінці програми застосуйте програму BAKE, для сильнішого обжарення хліба. З цією метою натисніть кнопку START/STOP і притримайте її протягом близько 3 секунд (до моменту, коли пролунає звуковий сигнал). Далі натисніть кнопку BAKE. У разі досягнення бажаного рівня обжарення, припиніть процес, притримуючи протягом близько 3 секунд кнопку START/STOP (до моменту, коли пролунає звуковий сигнал).

УВАГА: Під час фази випічки тіста закрийте кришку і не відкривайте її до закінчення випічки хліба. Знімки мають тільки вказувати фази випічки.

⑬ Підігрівання.

Після закінчення процесу обжарення включається зумер, що сигналізує, що хліб може бути вийнятий з обладнання. Негайно одночасно починається одногодинний процес підігрівання.

⑭ Закінчення фаз програми.

Після закінчення програми вийміть вилку приєднувального кабелю з розетки електромережі.

⑮ Вийміть ємність для випічки користуючись кухонними рукавицями і переверніть її.

⑯ Якщо хліб не виходить від разу з ємності декілька раз делікатно встряхніть ємністю до випадання хліба.

УВАГА: Якщо змішувальна лопатка залишиться усередині хліба, можна легко нарізати буханець і витягнути лопатку назовні.

Нагрівання обладнання з метою збільшення об'єму тіста.

Нагрівання включається тільки у випадку, якщо кімнатна температура складає менше 25°C. Якщо кімнатна температура складає більше 25°C, компоненти мають вже відповідну температуру і не вимагають підігрівання.

ФАЗИ ПРАЦІ ПРИСТРОЮ

ФУНКЦІЯ	1											
	BASIC (ОСНОВНА)											
BAKING (випічка)	LIGHT (світла)			MEDIUM (середня)			DARK (темна)			RAPID (швидка)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (відстрочення старту)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (попереднє нагрівання)												
KNEADING 1 (замішування 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замішування 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
RISE 1 (ріст 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
KNEADING 3 (замішування 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (ріст 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s	8 м 50 s
KNEADING 4 (замішування 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (ріст 3)	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	49 м 45 s	29 м 50 s	29 м 50 s	29 м 50 s
BAKE (випічка)	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM (нагрівання)	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.
TOTAL TIME (повний час)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

ФУНКЦІЯ	2											
	FRENCH (ШАРОВЕ ТІСТО)											
BAKING (випічка)	LIGHT (світла)			MEDIUM (середня)			DARK (темна)			RAPID (швидка)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (відстрочення старту)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (попереднє нагрівання)												

ФУНКЦІЯ	2											
	FRENCH (ШАРОВЕ ТІСТО)											
BAKING (випічка)	LIGHT (світла)			MEDIUM (середня)			DARK (темна)			RAPID (швидка)		
KNEADING 1 (замішування 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замішування 2)	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м	20 м
RISE 1 (ріст 1)	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	39 м	15 м	15 м	15 м
KNEADING 3 (замішування 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (ріст 2)	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	30 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s	15 м 50 s
KNEADING 4 (замішування 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (ріст 3)	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	59 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s	38 м 50 s
BAKE (випічка)	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м	50 м	52 м	55 м
WARM (нагрівання)	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.
TOTAL TIME (повний час)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

ФУНКЦІЯ	3											
	WHOLEWHEAT (ЧОРНИЙ ХЛІБ)											
BAKING (випічка)	LIGHT (світла)			MEDIUM (середня)			DARK (темна)			RAPID (швидка)		
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г	500 г	700 г	900 г
DELAY TIME (відстрочення старту)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (попереднє нагрівання)	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	30 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 1 (замішування 1)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м	5 м
KNEADING 2 (замішування 2)	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м	15 м
RISE 1 (ріст 1)	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	49 м	24 м	24 м	24 м
KNEADING 3 (замішування 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (ріст 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s	10 м 50 s
KNEADING 4 (замішування 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (ріст 3)	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	44 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s	34 м 50 s
BAKE (випічка)	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м	48 м	50 м	53 м
WARM (нагрівання)	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.
TOTAL TIME (повний час)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

ФУНКЦІЯ	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (СОЛОДКИЙ ХЛІБ)			SUPER RAPID 700 g (СУПЕР ШВИДКА 700 г)	SUPER RAPID 900 g (СУПЕР ШВИДКА 900 г)	QUICK (ШВИДКА)	BROWN BREAD (ТЕМНИЙ ХЛІБ)	DOUGH (ТІСТО)	BAGEL DOUGH (ТІСТО НА БАЙГЛИ)	JAM (ДЖЕМ)	BAKE (ОБЖАРЕННЯ)
LOAF (буханка)	500 г	700 г	900 г	700 г	900 г	900 г	900 г	-	-	-	-
DELAY TIME (відстрочення старту)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (попереднє нагрівання)							30 м				
KNEADING 1 (замішування 1)	5 м	5 м	5 м	13 м	9 м	3 м	5 м	5 м	20 м	15 м	
PAUSE (пауза)	5 м	5 м	5 м			5 м	10 м	5 м			
KNEADING 2 (замішування 2)	20 м	20 м	20 м			5 м	20 м	20 м	10 м		
RISE 1 (ріст 1)	39 м	39 м	39 м				39 м	60 м			
KNEADING 3 (замішування 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (ріст 2)	25 м 50 s	25 м 50 s	25 м 50 s				25 м 50 s				
KNEADING 4 (замішування 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (ріст 3)	51 м 55 s	51 м 55 s	51 м 55 s	10 м	9 м		44 м 50 s		90 м		
BAKE (випічка)	50 м	55 м	60 м	35 м	40 м	90 м	60 м			50 м	60 м
WARM (нагрівання)	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	1 год.	-	-		1 год.
TOTAL TIME (повний час)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Очищення і консервація

- Перед першим користуванням старанно вимийте ємність для випічки і змішувальну лопатку із застосуванням делікатного миючого засобу (не занурюйте ємність для випічки у воду).
- Перед першим користуванням, рекомендується змазати нову ємність для випічки та змішувальну лопатку жиром, стійким до високої температури, а потім нагріти їх у духовці протягом бл. 10 хвилин. Після охолодження усуньте жир з ємності за допомогою паперового рушника. Завдяки цій процедурі уникнете пошкодження покриття, що захищає від прилипання тіста. Цю дію можна повторяти один раз від часу до часу.
- Перед початком очищування або покладенням у місце зберігання, зачекайте до охолодження обладнання. Перед наступним процесом вироблення і випічки, обладнання повинно охолоджуватися протягом бл. півгодини.
- Перед очищенням відключіть обладнання від електромережі і зачекайте до охолодження. Для миття вживайте м'який миючий засіб. Забороняється вживати хімічні миючі засоби, бензин, засоби для чищення духовок або будь-які інші засоби, що можуть привести до утворення подряпин або знищити покриття обладнання.
- Усувайте всі компоненти та крихітки з кришки, корпусу і камери випічки за допомогою зволоженого рушника. **Не занурюйте обладнання у воду і не вливайте воду у камеру випічки!**
- Для полегшення очищення можна зняти кришку, встановлюючи її вертикально, а потім потягаючи уверх.
- Ємність для випічки потрібно протерти ззовні зволоженою ганчіркою. Середину ємності можна мити при використанні засобі для миття посуду. Не занурюйте ємність у воду.
- Змішувальну лопатку та стрижень приводу очищувати негайно після користування. Якщо змішувальні лопатки залишаться у ємності, пізніше важко буде їх звідти витягнути. У такому випадку наповніть ємність теплою водою і залишіть на 30 хвилин. Далі вийміть лопатки.
- Ємність має покриття, що не прилипає. Забороняєть-

ся вживати металеві предмети, що можуть привести до утворення подряпин. Колір покриття буде змінюватися в ході користування обладнанням. Це нормальна ситуація. Ця зміна у жоден спосіб не змінює властивості покриття.

- Перед покладенням обладнання у місце зберігання упевніться, що воно сухе і повністю охолоджене. Обладнання зберігати з закритою кришкою.

ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ ЩОДО ОБЛАДНАННЯ

Проблема	Причина	Рішення
З камери випічки або з вентиляційних отворів виходить дим.	Компоненти приклеїлися до камери випічки або до зовнішньої частини ємності для випічки.	Відключіть обладнання від електромережі і очистіть зовнішню частину ємності для випічки або камеру випічки.
Хліб опадає посередині і вологий на споді.	Хліб надто довго залишався у ємності після випічки і підігрівання.	Вийміть хліб з ємності для випічки перед закінченням функції підігрівання.
Хліб важко вийняти з ємності.	Спід буханця приклеївся до змішувальної лопатки.	Перед наступною випічкою очистіть змішувальну лопатку і вал. За необхідністю, наповніть ємність теплою водою і залишіть на 30 хвилин. Це дозволить простим способом вийняти й очистити змішувальні лопатки.
Компоненти не були змішані належним чином або хліб невипечений.	Невідповідне встановлення програми.	Перевірте вибране меню та інші настроювання.
	Натиснута кнопка START/ STOP під час праці обладнання.	Не використовуйте ці самі компоненти і запустіть весь процес з самого початку.
	Під час праці обладнання декілька раз була піднята кришка.	Кришку можна відкривати виключно тоді, якщо час на дисплеї складає більш як 1:30 (стосується виключно програм 1,2,3,4). Необхідно упевнитися, що кришка була закрита належним чином.
	Довга перерва у електропостачанні під час праці обладнання.	Не використовуйте ці самі компоненти і запустіть весь процес з самого початку.
	Кругообертання змішувальних лопаток заблоковане.	Перевірте, чи змішувальні лопатки не були заблоковані зернами та ін. Витягніть ємність для випічки і перевірте, чи привідні елементи обертаються. У противному разі обладнання потрібно здати у сервісний центр для проведення ремонту.
Обладнання не включається Включається звуковий сигнал. На дисплеї з'явилося повідомлення E 01.	Обладнання не було охолоджено після попереднього процесу випічки.	Натисніть і притримайте кнопку START/STOP, поки на дисплеї не появиться нормальний код програми. Відключіть обладнання від електромережі. Вийміть ємність для випічки і зачекайте до охолодження до моменту досягнення кімнатної температури. Далі підключіть обладнання до електромережі і включіть повторно.
На дисплеї з'являється повідомлення „EEE".	Помилка програми або електронна помилка.	Запустіть тестування обладнання З цією метою натискаючи і тримаючи кнопку меню відключіть обладнання від електромережі, а потім повторно підключіть його. Звільніть кнопку. Буде проведено тестування обладнання Повторно відключіть обладнання від електромережі. На дисплеї повинен з'явитися код нормальної програми. У противному разі обладнання потрібно здати у сервісний центр для проведення ремонту.

ТРАДИЦІЙНІ РЕЦЕПТУРИ

Обладнання придатне особливо для застосування **готових хлібних сумішей**, доступних у магазинах.

БІЛИЙ ХЛІБ
(вага хліба бл. 900 g)

Компоненти:	
Вода або молоко	425 мл
Сіль	1½ ложечки
Цукор	1½ ложечки
Мука типу 500	600 г
Сухі дріжджі	1 ложечка

Програма: BASIC або FRENCH

ХЛІБ НА МАСЛЯНЦІ
(вага хліба бл. 900 g)

Компоненти:	
Маслянка	375 мл
Сіль	1 ложечка
Цукор	1 ложечка
Мука типу 500	500 г
Сухі дріжджі	1 ложечка

Програма: BASIC або FRENCH

ТІСТО З ГОРІХАМИ ТА ІЗЮМОМ
(вага тіста бл. 900 g)

Компоненти:	
Вода або молоко	350 мл
Маргарин або масло	1 ½ столової ложки
Сіль	1 ложечка
Цукор	2 столові ложки
Мука типу 500	540 г
Сухі дріжджі	1 ложечка
Ізюм	100 г
Роздрібнені горіхи	3 столові ложки

Програма: BASIC
Ізюм і горіхи можна додавати якщо почуєте перший звуковий сигнал або після 1 циклу змішування тіста.

СОНЯШНИКОВИЙ ХЛІБ
(вага тіста бл. 900 g)

Компоненти:	
Вода	350 мл
Масло	1 столова ложка
Мука типу 550	540 г
Насіння соняшника	5 столових ложек
Сіль	1 ложечка
Цукор	1 столова ложка
Сухі дріжджі	1 ложечка

Програма: BASIC
Порада: насіння соняшника можна замінити насінням дині. Обжарювання насіння на сковороді надає їм більш інтенсивний смак.

ХЛІБ З СЕМИ ЗЕРЕН
(вага тіста бл. 700 g)

Компоненти:	
Вода або молоко	300 мл
Маргарин або масло	1 ½ столової ложки
Сіль	1 ложечка
Цукор	2 ½ столової ложки
Мука типу 550	240 г
Пшенична чорна мука	240 г
Пластівці з 7 зерен	60 г
Сухі дріжджі	1 ложечка

Програма: WHOLEWHEAT
У випадку застосування цілих зерен потрібно їх раніше замочити.

ЦИБУЛЬНИЙ ХЛІБ
(вага тіста бл. 900 g)

Компоненти:	
Вода або молоко	250 мл
Маргарин або масло	1 столова ложка
Сіль	1 ложечка
Цукор	2 столові ложки
Велика, порізана цибуля	1 шт.
Мука типу 550	540 г
Сухі дріжджі	1 ложечка

Програма: BASIC
Цей хліб потрібно випекти відразу.

ЧОРНИЙ ХЛІБ
(вага тіста бл. 900 g)

Компоненти:	
Вода або молоко	300 мл
Маргарин або масло	1½ столової ложки
Яйця	1 шт.
Сіль	1 ложечка
Цукор	2 ложечки
Мука типу 550	360 г
Пшенична чорна мука	180 г
Сухі дріжджі	1 ложечка

Програма: WHOLEWHEAT
Увага: Застосовуючи програму „DELAY TIMER", замість яєць потрібно додати більше води.

ТІСТО З ШОКОЛАДОМ І ГОРІХАМИ
(вага тіста бл. 700 g)

Компоненти:	
Вода	275 мл
Шоколадно – горіховий крем	90 мл
Сіль	1½ ложечки
Цукрова пудра	1½ ложечки
Мука типу 500	300 г
Мука звичайна	150 г
Сухі дріжджі	1 ложечка

Програма: FRENCH

ХЛІБ FOCACCIA ЗРОЗМАРИНОМ І ЧАСНИКОМ

Компоненти:	
Вода	200 мл
Олія з маслин	1 столова ложка
Свіжий порізаний розмарин	2 столові ложки
Часник, очищений і витиснутий	3 зубці
Мука 500	350 г
Сіль	1 ложечка
Сухі дріжджі	½ ложечки

Програма: DOUGH

ФРАНЗУЗЬКІ БУЛКИ
(вага тіста бл. 900 g)

Компоненти:	
Вода	300 мл
Мед	1 столова ложка
Сіль	1 ложечка
Цукор	1 ложечка
Мука типу 550	540 г
Сухі дріжджі	1 ложечка

Програма: DOUGH
Після процесу вироблення тіста поділіть готове на 2-4 частини, формуйте довгі бухнці і залишіть на 30-40 хвилин. Косо наріжте тісто і вставте у духовку.

ТІСТО НА ПІЦЦУ
(компоненти на 3 піцци)

Компоненти:	
Вода	300 мл
Сіль	¾ ложечки
Олія з маслин	1 столова ложка
Мука типу 500	450 г
Цукор	2 ложечки
Сухі дріжджі	1 ложечка

Програма: DOUGH
Після процесу вироблення тіста розкачайте його, формуйте круглу форму і залишіть на 10 хвилин. Розведіть соус і накладіть добавки Випікайте у духовці ротягом 20 хвилин.

ДЖЕМ АПЕЛЬСИНОВИЙ		ДЖЕМ ПОЛУНИЧНИЙ		ДЖЕМ МАЛИНОВИЙ	
Компоненти: Апельсини Лимони 2:1 цукор - желе	 400 г 100 г 250 г	Компоненти: Полуниці, очищені, без квітконіжок Цукор - желе	 450 г 450 г	Компоненти: Свіжі малини, очищені Цукор - желе	 450 г 450 г
Програма JAM		Програма JAM		Програма: JAM	
ДЖЕМ АБРИКОСОВИЙ		**ВИШНЕВИЙ ХЛІБ** (вага хліба близько 700 г)		**ХЛІБ ІЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БОРОШНА** (вага хліба бл. 900 g)	
Компоненти: Свіжі абрикоси, очищені Холодна вода Цукор - желе Лимонна шкірка + сік	 450 г 2 столові ложки 450 г з ½ лимона	Складники: Вишневий сік Молоко Мед Масло Вишневий йогурт Вишні без кісточок Борошно типу 550 Сухі дріжджі Порошок для випічки Сіль Цукор	 75 мл 20 мл 15 г 15 г 135 г 20 г 410 г 1 ложечка ½ ложки ½ ложечки 1 ложечка	Компоненти: Вода або молоко Сіль Цукор Мука типу 500 Сухі дріжджі	 425 мл 1½ ложечки 1½ ложечки Безглютенове борошно 500 г 1 ложечка
Програма: JAM		Програма: BASIC або SWEET Після звукового сигналу додати: 20 г перемелених волоських горіхів		Програма: BASIC або FRENCH	

У таблицях знаходяться приклади рецептів та орієнтовні кількості складників. Не слід відноситися до цих записів як до кулінарної книжки. Поступайте відповідно до індивідуальних уподобань і кулінарних правил, котрі описані в спеціальній літературі та порадниках.

КОЛИ ПРОВЕСТИ КОРЕКТУВАННЯ У РЕЦЕПТУРАХ

Проблема	Можлива причина	Рішення (опис нижче)
Хліб росте надто швидко.	- Надто багато дріжджів, надто багато муки, недостатня кількість солі.	a/b
Хліб не росте зовсім або недостатньо.	- Відсутність або надто мало дріжджів.	a/b
	- Старі або несвіжі дріжджі.	e
	- Надто гаряча рідина.	c
	- Наявний контакт дріжджів з рідиною.	d
	- Невідповідний вид муки або несвіжа мука.	e
	- Надмір або надто мала кількість рідини.	a/b/g
	- Надто мало цукру.	a/b
Тісто інтенсивно росте і виливається з ємності.	- У випадку надто м'якої води, дріжджі швидше бродять.	f
	- Надмір молока приводить до ферментації дріжджів.	c
Хліб опадає посередині.	- Кількість тіста більша, ніж об'єм ємності і хліб опадає.	a/f
	- Ферментація надто коротка або надто швидка з погляду на надмірну температуру води або камери випічки, чи надмірну вологість.	c/h/i
	- Відсутність солі або недостатня кількість цукру.	a/b
	- Надто багато рідини.	h
Хліб тяжкий, грудкуватий.	- Надмір муки або надто мала кількість рідини.	a/b/g
	- Надто мало дріжджів або цукру.	a/b
	- Надмір фруктів, чорної муки або іншого компонента.	b
	- Стара або несвіжа мука.	e
Хліб невипечений усередині.	- Надмір або надто мала кількість рідини.	a/b/g
	- Надто висока вологість.	h
	- Рецептура зі зволоженими компонентами, напр. йогуртом.	h

Проблема	Можлива причина	Рішення (опис нижче)
Шероховата структура хліба або надто багато фруктів у хлібі.	- Надто велика кількість води.	h
	- Відсутність солі.	b
	- Висока вологість, надто гаряча вода.	h/i
	- Надто багато рідини.	C
Невипечена, губчаста поверхня.	- Об'єм хліба надто великий у відношенні до ємності.	a/f
	- Надмір муки, особливо у випадку білого хліба.	F
	- Надмір дріжджів або надто мала кількість солі.	a/b
	- Надто багато цукру.	a/b
	- Інші солодкі компоненти, крім цукру.	B
Шматки хліба нерівні або всередині грудки.	- Хліб недостатньо охолоджений (пара не встигла вийти).	j
На шкірці хліба наявна мука.	- Після вироблення тіста по боках обладнання залишилася мука.	g/i

Вирішення вищевказаних проблем

a) Потрібно старанно відмірювати компоненти.

b) Потрібно підібрати кількість компонентів і перевірити, чи всі компоненти були додані.

c) Потрібно додати іншу рідину або залишити її для охолодження при кімнатній температурі. Компоненти вкладайте у ємність за черговістю, визначеною у відповідній рецептурі. Посередині висипаної муки зробити заглиблення і всипати роздрібнені або сухі дріжджі. **Не допускати, щоб дріжджі мали безпосередній контакт з рідиною.**

d) Потрібно застосовувати виключно свіжі компоненти, що відповідно зберігаються.

e) Потрібно зменшити повну кількість компонентів, не додавати більше муки, ніж це вказано у рецептурі. Потрібно зменшити кількість компонентів на ⅓.

f) Потрібно зменшити кількість доданої рідини. Якщо вживаються продукти, що містять воду, потрібно тоді зменшити належним чином кількість рідини.

g) В умовах дуже вологої погоди, додати на 1-2 столові ложки менше води.

h) В умовах теплої погоди, не застосовуйте функцію програматора часу. Потрібно вживати холодні рідини.

i) Негайно після випічки потрібно вийняти хліб з ємності і залишити його до охолодження протягом не менш 15 хвилин перед порізанням.

j) Потрібно зменшити кількість дріжджів або усіх компонентів на ¼.

Примітки щодо рецептур

1. Компоненти

- Ураховуючи факт, що кожен компонент відіграє визначену роль в успішному процесі випічки хліба, їх правильне відмірювання також важливе, як і черговість їх додання.
- Найважливіші компоненти, тобто рідина, мука, сіль, цукор чи дріжджі (можна застосовувати сухі або свіжі дріжджі) впливають на успіх у приготуванні тіста і хліба. Потрібно завжди застосовувати відповідну кількість компонентів у відповідних пропорціях.
- Застосовуйте літні компоненти, якщо тісто потрібно приготувати відразу. У випадку встановлення програми з функцією програматора часу, рекомендується вживати холодні компоненти, щоб дріжджі не почали збільшувати об'єм надто рано.
- Маргарин, масло і молоко впливають на смак хліба.
- Кількість цукру можна зменшити на 20%, щоб шкірка була більш делікатною і тонкою, що вплине на результат випічки. Щоб шкірка була більш делікатною і м'якою, цукор можна замінити медом.
- Глютен, що виробляється у муці під час змішування тіста забезпечує відповідну структуру хліба. Ідеальна суміш муки складається з 40% з чорної муки і 60% з білої муки.
- Якщо хочете додати до хліба насіння зернових, залишіть їх на всю ніч у воді. Зменшіть кількість муки і рідини (не більш, як на 1/5 менше).
- Закваска необхідна при застосуванні житньої муки. Вона містить молоко і оцтові бактерії, завдяки яким хліб стає легким і старанно ферментує. Закваску можна приготувати самостійно, але це трудомістке заняття. Тому у нижчевказаних рецептурах був застосований концентрат закваски у вигляді порошку. Він доступний у 15-грамових упакуваннях (на 1 кг муки). Рекомендуємо дотримуватися нижчевказаних рецептур (½, ¾ або 1 упакування). Якщо було дадано менше закваски, ніж це вказано у рецептурі, хліб буде кришитися.
- Якщо суха закваска має іншу концентрацію (100-грамове упакування на 1 кг муки), кількість муки потрібно зменшити на 80г на 1 кг муки.
- Можна застосовувати також рідку закваску. Потрібно дотримуватися вказівок щодо кількості на упакуванні. Наповніть мірку рідкою заквaскою і поповніть іншими рідкими компонентами у відповідній кількості, згідно з рецептурою.

- Пшенична закваска частіше продається у сухій формі. Вона поліпшує податливість тіста, його свіжість і смак. Вона також м'якіше, ніж житня закваска.
- Для випічки хліба на заквасці можна застосовувати програму BASIC або WHOLEWHEAT.
- Закваску можна замінити ферментом для випічки. Різниця буде помітна тільки за смаком. Фермент підходить для застосування у машинці для випічки хліба.
- До тіста можна додавати пшеничні висівки, щоб хліб став легким і багатшим, тобто містив більше харчових цінностей. З цією метою потрібно додати одну столову ложку висівок на 500 г муки і збільшити кількість рідини на ½ столової ложки.
- Пшеничний глютен це натуральна добавка, що отримується з білка, що міститься у пшениці. Завдяки ньому хліб стає легшим і збільшує свій об'єм. Хліб рідше опадає і стає корисніший для травлення. Його переваги особливо видні під час випічки чорного хліба або інших хлібобулочних виробів з муки, меленої в домашніх умовах.
- Чорний солод, що застосовується у деяких рецептурах це ячмінний солод темножарений. Завдяки ньому можна отримати темнішу шкірку хліба і темнішу м'якоть (напр. коричнений хліб). Можна застосовувати також житній солод, але він не є вже так темним. Обидва продукти доступні у магазинах зі здоровими харчами.
- Чистий сухий лецитин є натуральним емульгатором, що поліпшує об'єм хліба, завдяки ньому м'якоть є більш делікатною і світлою, а хліб зберігає свіжість протягом довгого часу.

2. Підбір кількості компонентів

За необхідністю зменшити або збільшити кількість компонентів, потрібно упевнитися, що пропорції оригінальної рецептури будуть збережені. Для досягнення задовільного ефекту, рекомендуємо дотримуватися нижчевказаних праивл, що стосуються модифікації кількості компонентів:

- **Рідина / мука:** тісто повинно бути делікатним (але не занадто) і повинно легко вироблятися. Тісто не повинно бути волокнистим. З тіста легко виробляється куля. Це неможливо у випадку густого тіста при приготуванні житнього або повнозернистого хліба. Тісто потрібно перевірити через п'ять хвилин після першого етапу змішування. Якщо воно надто вологе, потрібно додати дещо муки, до отримання відповідної консистенції. Якщо воно надто сухе, потрібно додати по ложці води під час процесу змішування.
- **Заміна рідини:** У випадку застосування компонентів, що містять у своєму складі рідину (напр. сир, йогурт та ін.), кількість рідини, що додається потрібно зменшити. У випадку додання яєць, потрібно їх вбити у мірку і заповнити іншою рідиною, щоб мати контроль над кількістю компонентів. Тісто, що виробляється у місці, що знаходиться на великій висоті (вище 750 метрів), буде рости швидше. Тоді можна зменшити кількість дріжджів від ¼ до ½ ложечки, але пропорційно зменшити ріст тіста. Це саме стосується місць, до яких постачається винятково м'яка вода.

3. Додавання і відмірювання компонентів та кількості

- **Потрібно зпочатку влити рідину, а щойно в кінці додати дріжджі.** Для попередження надто швидкого росту дріжджів (особливо під час вживання функції програматора часу), не допускайте контакту рідини з дріжджами.
- **Під час відмірювання компонентів потрібно завжди застосовувати ці самі одиниці вимірювання**, тобто відмірювати компоненти доданою ложкою для відмірювання або ложками, що вживаються у домашніх умовах, якщо рецептурою передбачене вимірювання у столових ложках або у чайних ложках.
- Потрібно старанно відмірювати компоненти, вказані у грамах.
- Для відмірювання компонентів у мілілітрах, з цією метою можна використати додану мірку зі шкалою від 30 до 300 мл.
- Додавання фруктів, горіхів або зерен. Компоненти можна додати у випадку окремих програм у момент, якщо почуєте звуковий сигнал. У разі надто вчасного додання компонентів, вони будуть змелені під час процесу змішування тіста.

4. Рецептури для застосування в машинці для випічки тіста

Вищевказані рецептури призначені для буханців різного розміру. Повна вага не повинна перевищувати 1000 грамів. Якщо не були вказані конкретні рекомендації, що стосуються ваги, це позначає, що для даної програми можна застосовувати як малу, так і велику кількість компонентів. У випадку ультрашвидкої програми рекомендована вага буханця складає бл. 750 грамів.

5. Вага і об'єм хліба

- У рецептурах була точно визначена вага хліба. Легко помітити, що вага білого хліба менша ніж у випадку чорного хліба. Це пов'язано з фактом, що біла мука росте краще, тому потрібно контролювати хліб під час процесу випічки.
- Навіть у випадку точного визначення ваги, можуть траплятися невеликі відхилення від вказаних значень. Фактична вага хліба залежить у великій ступені від вологості повітря у приміщенні на момент приготування.
- Хліб, що містить велику кількість пшениці завжди має великий об'єм і виходить за краї ємності після останньої фази росту, навіть у випадку точного відмірювання компонентів. Однак хліб не виливається. Краще обжарюється частина хліба, що знаходиться назовні ємності, ніж частина, що залишається усередині.
- Щоб хліб став більш легким, у програмах SUPER-RAPID, рекомендованих для випічки солодкого хліба, можна застосовувати компоненти у меншій кількості, ніж у програмі SWEET.

6. Ефекти випічки

- Ефекти випічки залежать від умов (твердості води, вологості повітря, висоти, консистенції компонентів та ін.). Тому рецептури повинні служити як віднесення, що можна відповідно підібрати до даних умов. Не треба знеохочуватися у разі невдалої проби випічки. Тоді треба знайти причину невдачі і попробувати ще раз, змінюючи пропорції.
- Якщо хліб недостатньо обжарений, залишіть його в машинці для випічки і застосуйте програму обжарення.
- Рекомендується також випекти пробний буханець перед встановленням функції програматора часу, що застосовується для випічки протягом ночі, щоб завдяки тому за необхідністю ввести необхідні зміни.

Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.

Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

Імпортер/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

Імпортер/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тоговельним, естетичним та іншими причинами.

LT

Gerbiamieji klientai!

Prašome atidžiai perskaityti šią naudojimo instrukciją. Ypatingą dėmesį atkreipkite į taisykles, kurios liečia saugumą. Tai leis išvengti nelaimingų atsitikimų prietaiso naudojimo metu bei/arba prietaiso gedimų. Naudojimo instrukciją išsaugokite, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti ir tolesnės gaminio eksploatacijos metu.

Saugumo instrukcijos

- Prieš pradėdami naudotis įrenginiu, perskaitykite visą jo naudojimo instrukciją.
- Prietaisas yra skirtas buitiniam naudojimui. Jeigu jis yra naudojamas maisto pramonės versle, keičiasi garantijos sąlygos.
- Įrenginys gali būti jungiamas tiktai į kintamosios srovės tinklo lizdą su apsauginiu žiedeliu, kurio įtampa atitinka nurodytą prietaiso ženklinimo plokštelėje.
- Prietaisą visuomet statykite ant plokščio ir lygaus paviršiaus taip, kad jis nenukristų tirštos tešlos minkymo metu. Tai yra ypač svarbu, kuomet naudojate užprogramuotas funkcijas arba jeigu prietaisas yra paliktas be priežiūros. Labai glotnių paviršių atveju prietaisą statykite ant plono guminio padėklo.
- Prietaiso darbo metu laikykite jį mažiausiai 10 cm atstumu nuo kitų daiktų.
- Nestatykite prietaiso ant arba arti dujinės ar elektrinės viryklės arba karštos orkaitės.
- Būkite ypač atsargūs, pernešdami prietaisą, ypač jeigu jo viduje yra karštos medžiagos.
- Prietaiso darbo metu draudžiama ištraukti kepimo formą.
- Nenaudokite didesnio ingredientų kiekio, nei yra nurodyta recepte, nes duona iškeps nelygiai arba tešla išsilies į išorę. Laikykitės šios naudojimo instrukcijos nurodymų.
- Į prietaisą nedėkite aliuminio folijos arba kitokių medžiagų, kadangi jos gali sukelti gaisrą arba trumpą jungimą.
- Prietaiso darbo metu neuždenkite jo rankšluosčiu arba kitokiomis medžiagomis. Šiluma ir garai turi laisvai išeiti iš prietaiso. Jeigu prietaisas yra uždengtas degiomis medžiagomis, liečia užuolaidas ir pan., kyla gaisro pavojus.
- Prieš programuodami prietaisą nurodytai duonos rūšiai kepti per naktį, pirmiausiai išbandykite receptą tuo laiku, kuomet galite stebėti prietaiso darbą ir įsitikinti, kad visi ingredientai yra parinkti atitinkamomis proporcijomis, tešla nėra nei per tiršta, nei per skysta, o jos kiekis nėra per didelis ir tešla neišsilieja.
- Išimdami iš prietaiso kepimo formą su iškepta duona, naudokite specialias pirštines arba audeklą, kuris saugotų nuo nudegimų, kadangi kepimo forma ir duona yra labai karšti.
- Kuomet prietaiso nenaudojate bei prieš jo valymą, išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, prieš liesdami judančias eksploatacijos metu dalis.
- Netraukite kištuko iš lizdo, tempdami už laido.
- Elektros laidas negali kabėti ant stalo ar darbo paviršiaus krašto bei liesti karštą paviršių.
- Neįjunkite prietaiso, jeigu yra pažeistas elektros laidas ar matosi, kad yra pažeistas prietaiso korpusas.

Jeigu neatjungiamas elektros maitinimo laidas yra sugadintas, saugumo sumetimais jį pakeisti gali tik gamintojas, specializuotas servisas arba kvalifikuotas asmuo.

Prietaiso remontą gali atlikti tik apmokytas personalas. Netinkamai atlikti remonto darbų gali kelti pavojų naudotojui. Atsiradus gedimams, kreipkitės į specializuotą ZELMER firmos servisą.

- Nelieskite karštų prietaiso paviršių. Mūvėkite virtuvės pirštines. Baigus kepti, įrenginys yra labai karštas.
- Prieš prietaiso demontavimą ir valymą palikite jį atvėsti. Įrenginys turi termoizoliacinį korpusą. Metalinės detalės įkaista darbo metu.
- Prietaiso ir laido neplaukite po tekančiu vandeniu bei nemerkite jų vandenyje.
- Korpuso valymui nenaudokite emulsijų, pienelių, pastų ir pan. pavidalo agresyvių valiklių. Jie gali panaikinti ant korpuso esančius grafinius simbolius: padalas, ženklinimus, įspėjamuosius ženklus ir pan.
- Metalinių dalių neplaukite indų plovyklėse. Dėl jose naudojamų agresyvių valiklių aukščiau minėtos dalys gali patamsėti. Metalines dalis plaukite rankomis, naudodami tradicinius indų ploviklius.
- Kitų nei gamintojo nurodyti priedų naudojimas gali sugadinti prietaisą.
- Prietaisas neskirtas naudoti vaikams ar asmenims su ribotais fiziniais, protiniais ar jutiminiais gebėjimais bei neturintiems pakankamų žinių ar patirties, nebent juos kas nors prižiūri arba jie elgiasi pagal asmens, atsakingo už jų saugumą, nurodymus.
- Stebėkite, kad vaikai nežaistu su prietaisu.

Įsitikinkite, kad gerai supratote aukščiau pateiktus nurodymus.

Techniniai duomenys

Techniniai parametrai yra nurodyti prietaiso ženklinimo plokštelėje.

Duonkepė yra I klasės prietaisu, turinčiu įžemintą elektros maitinimo laidą su įžemintu kištuku.

Įrenginys atitinka galiojančių normų reikalavimus.

Prietaisas atitinka šių direktyvų reikalavimus:

– Žemos įtampos elektros prietaisai (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetinis suderinamumas (EMC) – 2004/108/EC.

Gaminys yra pažymėtas CE ženklu, kuris pavaizduotas prietaiso ženklinimo plokštelėje.

Įrenginio sandara (A pav.)

ĮRENGINIO ELEMENTAI

❶ **Nuimamas dangtelis**
❷ **Rankena**
❸ **Langelis**
❹ **Viršutinė ventiliacijos anga**
❺ **Šoninės ventiliacijos angos**
❻ **Kepimo forma**
❼ **Maišymo mentelė**
❽ **Kepimo kamera**
❾ **Valdymo panelis**

PRIEDAI

❿ **Šaukštas matavimui**
⓫ **Matavimo talpa**

VALDYMO PANELIS

⓬ **LCD displėjus –** jame matoma informacija apie pasirinktą programą, laiką, likusį iki programos pabaigos, bei duonos skrudimo laipsnis.

Displėjuje pasirodo „1 3:25" simboliai. Skaičius „1" reiškia pasirinktą programą, simbolis „3:25" reiškia pasirinktos programos darbo laiką. Dviejų rodiklių padėtis rodo pasirinktą skrudimo laipsnį bei svorį. Įjungus prietaisą, gamyklinis nustatymas yra „didelis svoris" bei „vidutinis skrudimo laipsnis". Programos darbo metu displėjuje matysite informaciją apie kepimo proceso eigą. Laikas, kuris yra rodomas displėjuje, laipsniškai mažės. Displėjuje yra matoma taip pat ir kita informacija apie laikmatį (TIMER), pirminį šildymą (PREHEAT), tešlos minkymą (KNEADING), pauzes (PAUSE), tešlos pakilimą (RISE), kepimą (BAKE), šilumos palaikymo funkciją (WARM) bei programos pabaigą (END).

⓭ **START/STOP mygtukas** – pradeda ir baigia programa.

⓮ **Laikmačio TIMER mygtukas** – laikrodžio nustatymas.

⓯ **COLOR mygtukas** – norimo paskrudimo laipsnio nustatymas.

⓰ **MENU mygtukas** – programos pasirinkimas.

⓱ **LOAF mygtukas** – svorio pagal toliau pateiktą aprašymą nustatymas.

Įrenginio funkcijos

GARSINIO SIGNALO FUNKCIJA

Garsinis signalas įsijungia:

- Paspaudus programavimo mygtukus.
- Per antro tešlos minkymo programose BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET, kad parodytų momentą, kai į tešlą reikia pridėti tokius komponentus kaip, pvz., grūdai, vaisiai, riešutai.
- Pasibaigus programai.

ATMINTIES FUNKCIJA

Jeigu trumpam, iki 5 min nutrūksta elektros tiekimas, programos padėtis yra įsimenama ir po avarijos pašalinimo prietaisas gali toliau dirbti. Tai yra galima tik tuomet, jeigu programa buvo sustabdyta prieš tešlos minkymo fazę. Kitu atveju visą procesą reikia pradėti iš pradžių.

SAUGUMO FUNKCIJA

Jeigu po ankstesnio prietaiso naudojimo jo temperatūra yra per aukšta naujai programai pradėti, vėl paspaudus mygtuką START, displėjuje pasirodys informacija E 01 ir pasigirs garsinis signalas. Tokiu atveju palaikykite paspaustą mygtuką START/STOP iki tokio momento, kuomet informacija E 01 displėjuje išnyks ir jame pasirodys pagrindiniai nustatymai. Tada išimkite kepimo formą ir palaukite, kol prietaisas atvės. Programa BAKE gali būti pradėta kiekvienu momentu, net ir tuomet, kuomet prietaisas yra įkaitęs.

Įrenginio veikimas ir aptarnavimas (B pav.)

① Įdėkite kepimo formą.

Kepimo forma yra padengta specialiu, pridegti neleidžiančiu sluoksniu. Formą įrenginio viduje įdėkite tiksliai pagrindo viduryje. Silpnas formos spūstelėjimas užblokuos formą prilaikančias spyruokles kairėje ir dešinėje kepimo kameros pusėje. Norėdami išimti kepimo formą, stipriai patraukite formos rankeną i viršų.

DĖMESIO: Kepimui pasibaigus, rankena yra karšta. Mūvėkite virtuvines pirštines.

② Įdėkite maišymo mentelę.

Įmontuokite maišymo mentelę, jos angą uždėdami ant ašies kepimo formoje.

③ Įdėkite ingredientus

Ingredientus įdėkite į formą atitinkamame recepte nurodyta tvarka. Pavyzdiniai receptai pateikti toliau.

④ Elektros laido kištuką įjunkite į elektros tinklą.

⑤ MENU mygtukais pasirinkite atitinkamą programą.

Spausdami MENU mygtuką, pasirinkite žemiau aprašytas programas.

- **BASIC (PAGRINDINĖ)**

Baltai, kvietinei ir ruginei duonai kepi. Dažniausiai naudojama programa.

- **FRENCH (PRANCŪZIŠKAS PYRAGAS)**

Labai lengvai baltai duonai kepti.

- **WHOLEWHEAT (RUPI DUONA)**

Rupiai duonai kepti.

- **SWEET (SALDUS PYRAGAS)**

Saldiems pyragams ant raugo kepti.

- **SUPER RAPID 700 g (LABAI GREITA 700 g)**

Duonos kepaliukams iki 700 g minkyti ir kepti.

- **SUPER RAPID 900 g (LABAI GREITA 900 g)**

Duonos kepaliukams iki 900 g minkyti ir kepti.

- **QUICK (GREITA)**

Greitam baltos, kvietinės ir ruginės duonai kepimui.

- **BROWN BREAD (JUODA DUONA)**
Juodai duonai kepti.
- **DOUGH (TEŠLA)**
Tešlai paruošti.
- **BAGEL DOUGH (TEŠLA DIDRIESTAINIAMS)**
Didriestainių tešlai paruošti.
- **JAM (DŽEMAS)**
Marmeladui ir džemui paruošti.
- **BAKE (SKRUDINIMAS)**
Duonos ir pyrago skrudinimui.

⑥ Pasirinkite programą atitinkantį svorį.

LOAF mygtukas skirtas duonos svoriui nustatyti (žr. lentelę):

I LYGIS	= mažas iki 500 g svorio duonos kepalas
II LYGIS	= vidutinis iki 700 g svorio duonos kepalas
III LYGIS	= didelis iki 900 g svorio duonos kepalas

⑦ Tada pasirinkite norimą skrudimo laipsnį.

COLOR mygtukas skirtas norimam paskrudimo laipsniui nustatyti: LIGHT (silpnas), MEDIUM (vidutinis), DARK (stiprus).

⑧ TIME mygtuku nustatykite programos pradžią.

LAIKMAČIO TIME PROGRAMAVIMO MYGTUKAI

Laikmačio programavimo mygtukais galima nustatyti tokias programas: BASIC (pagrindinė) (1), FRENCH (prancūziškas pyragas) (2), WHOLEWHEAT (rupi duona)(3), SWEET (saldus pyragas) (4), QUICK (greita) (7), BROWN BREAD (juoda duona) (8), DOUGH (tešla) (9) bei BAGEL DOUGH (didriestainis) (10). Laikmačio programavimo mygtukais negalima nustatyti SUPER RAPID 700 g (labai greita) (5), SUPER RAPID 900 g (labai greita) (6), JAM (džemas) (11), BAKE (skrudinimas) (12) programų. Prie laiko, kuriam pasibaigus turi prasidėti kepimo procesas, reikia pridėti programos laiką bei vieną valandą po kepimo proceso pabaigos. Maksimalus nustatomas laikas yra 13 val.

Pavyzdys:

Yra 20:30, o duona turi būti paruošta 7:00 ryto, t.y. už 10 val. ir 30 minučių. Paspauskite TIME mygtuką iki tokio momento, kuomet displėjuje pasirodys 10:30 simbolis, tai yra laiko tarpas nuo dabar (20:30) iki to momento, kuomet duona turi būti paruošta. Naudojant programatoriaus funkciją, negalima naudoti lengvai gendančių ingredientų, tokių kaip pienas, vaisiai, jogurtas, svogūnai, kiaušiniai ir pan.

⑨ Paspauskite START/STOP mygtuką.

START/STOP mygtukas yra taip pat skirtas programos sulaikymui bet kuriuo metu. Tuo tikslu START/STOP mygtuką paspauskite ir laikykite per maždaug 3 sekundes, kol išgirsite garsinį signalą. Displėjuje pasirodys pasirinktos programos pradinė padėtis. Jeigu norite panaudoti kitą programą, pasirinkite ją MENU mygtuku.

⑩ Tešlos maišymas ir minkymas.

Duonkepė automatiškai maišo ir minko tešlą, kol ši pasiekia atitinkamą konsistenciją.

DĖMESIO: Tešlos maišymo ir minkymo fazės metu prietaiso dangtelis turi būti uždarytas. Šios fazės metu dar galima pridėti nedidelį vandens, skysčio ar kitų ingredientų kiekį.

⑪ Tešlos kilimas.

Po paskutinio maišymo ciklo prietaisas įšyla iki optimalios tešlos kilimui temperatūros.

DĖMESIO: Tešlos kilimo fazės metu uždarykite prietaiso dangtelį ir neatidarykite jo iki duonos kepimo pabaigos. Nuotraukos tik iliustruoja kilimo fazes.

⑫ Kepimas.

Duonkepė automatiškai nustato kepimo laiką ir temperatūrą. Jeigu duona yra per šviesi programai baigiantis, panaudokite BAKE programą tam, kad duona labiau paskrustų. Tuo tikslu paspauskite START/STOP mygtuką ir palaikykite per maždaug 3 sekundes (iki garsinio signalo). Tuomet paspauskite mygtuką BAKE. Kuomet pasieksite norimą paskrudimo laipsnį, sulaikykite procesą, per maždaug 3 sekundes prilaikydami START/STOP mygtuką (iki garsinio signalo).

DĖMESIO: Kepimo fazės metu uždarykite prietaiso dangtelį ir neatidarykite jo iki duonos kepimo pabaigos. Nuotraukos tik iliustruoja kepimo fazes.

⑬ Pašildymas.

Pasibaigus kepimo procesui, įsijungia garsinis signalas, kuris rodo, kad duona gali būti išimta iš prietaiso. Nedelsiant prasidės vienos valandos pašildymo procesas.

⑭ Programos fazių pabaiga.

Programai pasibaigus, ištraukite elektros laido kištuką iš elektros tinklo.

⑮ Mūvėdami virtuvines pirštines, ištraukite kepimo formą ir ją apverskite.

⑯ Jeigu negalite duonos iškart išimti iš kepimo formos, keletą kartų ją atsargiai pakratykite, kol duona iškris.

DĖMESIO: Jeigu maišymo mentelė liks duonos viduje, galima atsargiai perpjauti kepalą ir ištraukti mentelę.

Šildymas tešlos kilimui.

Šildymas yra įjungiamas tik tuo atveju, jeigu kambario temperatūra yra žemesnė nei 25°C. Jeigu kambario temperatūra yra didesnė nei 25°C, ingredientai jau turi atitinkamą temperatūrą ir jų nereikia šildyti.

ĮRENGINIO VEIKIMO FAZĖS

FUNKCIJA	1											
	BASIC (PAGRINDINĖ)											
BAKING (kepimas)	LIGHT (šviesus)			MEDIUM (vidutiniškas)			DARK (tamsus)			RAPID (greitas)		
LOAF (kepaliukas)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (įjungimo pavėlavimas)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (pirminis apšildymas)												
KNEADING 1 (minkymas 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pauzė)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (minkymas 2)	20 m	20 m	20 m	20m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (aukštis 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (minkymas 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (aukštis 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
KNEADING 4 (minkymas 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (aukštis 3)	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
BAKE (kepimas)	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM (apšildymas)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (laikas)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNKCIJA	2											
	FRENCH (PRANCŪZIŠKAS PYRAGAS)											
BAKING (kepimas)	LIGHT (šviesus)			MEDIUM (vidutiniškas)			DARK (tamsus)			RAPID (greitas)		
LOAF (kepaliukas)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (įjungimo pavėlavimas)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (pirminis apšildymas)												
KNEADING 1 (minkymas 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pauzė)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (minkymas 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (aukštis 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (minkymas 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (aukštis 2)	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
KNEADING 4 (minkymas 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s

FUNKCIJA	2											
	FRENCH (PRANCŪZIŠKAS PYRAGAS)											
BAKING (kepimas)	LIGHT (šviesus)			MEDIUM (vidutiniškas)			DARK (tamsus)			RAPID (greitas)		
RISE 3 (aukštis 3)	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
BAKE (kepimas)	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM (apšildymas)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (laikas)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNKCIJA	3											
	WHOLEWHEAT (RUPI DUONA)											
BAKING (kepimas)	LIGHT (šviesus)			MEDIUM (vidutiniškas)			DARK (tamsus)			RAPID (greitas)		
LOAF (kepaliukas)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (įjungimo pavėlavimas)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (pirminis apšildymas)	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 1 (minkymas 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pauzė)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (minkymas 2)	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1 (aukštis 1)	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEADING 3 (minkymas 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (aukštis 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
KNEADING 4 (minkymas 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (aukštis 3)	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
BAKE (kepimas)	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
WARM (apšildymas)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (laikas)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNKCIJA	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (SALDUS PYRAGAS)			SUPER RAPID 700 g (LABAI GREITA 700 g)	SUPER RAPID 900 g (LABAI GREITA 900 g)	QUICK (GREITA)	BROWN BREAD (JUODA DUONA)	DOUGH (TEŠLA)	BAGEL DOUGH (TEŠLA DIDRIESTAINIAMS)	JAM (DŽEMAS)	BAKE (SKRUDINIMAS)
LOAF (kepaliukas)	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME (įjungimo pavėlavimas)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (pirminis apšildymas)							30 m				
KNEADING 1 (minkymas 1)	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
PAUSE (pauzė)	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
KNEADING 2 (minkymas 2)	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
RISE 1 (aukštis 1)	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
KNEADING 3 (minkymas 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (aukštis 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
KNEADING 4 (minkymas 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (aukštis 3)	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
BAKE (kepimas)	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
WARM (apšildymas)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME (laikas)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Valymas ir priežiūra

- Prieš pirmą prietaiso naudojimą kruopščiai išplaukite kepimo formą ir maišymo mentelę, naudodami švelnius detergentus (kepimo formos negalima merkti vandenyje).
- Prieš pirmą naudojimą patartina naują kepimo formą ir maišymo mentelę patepti aukštai temperatūrai atspariais riebalais, o po to 10 minučių pakaitinti jas duonkepėje. Atvėsinus popieriniu rankšluosčiu išvalyti riebalus iš kepimo formos. Tokiu būdu apsaugosite nuo pridegimo saugantį sluoksnį. Tą procedūrą galima laikas nuo laiko pakartoti.
- Prieš valymą ir prietaiso padėjimą palaukite, kol jis atvės. Prieš naują minkymo ir kepimo procesą prietaisas turi vėsti apie pusę valandos.
- Prieš valymą išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite, kol jis atvės. Plovimui naudokite švelnius valiklius. Draudžiama naudoti cheminius valiklius, benziną, priemones orkaitėms valyti bei visas kitas priemones, kurios gali subraižyti ar sugadinti prietaiso apsauginį sluoksnį.
- Nuo prietaiso dangtelio, korpuso bei kepimo kameros drėgnu rankšluosčiu išvalykite visus ingredientus bei trupinius.

  Draudžiama prietaisą merkti į vandenį ar į kepimo kamerą pilti vandenį!
- Norėdami palengvinti valymą, dangtelį galite nuimti, pastatatydami jį statmenai, o po to patraukdami į viršų.
- Kepimo formą iš išorės reikia valyti drėgnu skudurėliu. Formos vidų galima plauti, naudojant indų ploviklį. Kepimo formos nemerkite į vandenį.
- Maišymo mentelę bei ją sukančiają ašį valykite iš karto po prietaiso naudojimo. Jeigu maišymo mentelės liks kepimo formoje, jas bus sunku iš ten ištraukti. Tokiu atveju į formą įpilkite šilto vandens ir palikite 30 minučių. Tuomet išimkite menteles.
- Kepimo forma yra padengta ją nuo pridegimo saugančiu sluoksniu. Draudžiama naudoti metalinius daiktus, kurie galėtų jį subraižyti. Sluoksnio spalva keisis prietaiso eksploatacijos metu. Tai yra normalu. Tokie pokyčiai jokiu būdu nekeičia sluoksnio savybių.
- Prieš padėdami prietaisą, įsitikinkite, kad jis visiškai atvėso ir yra sausas. Prietaisą laikykite, uždengę dangtelį.

KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI DĖL ĮRENGINIO

Problema	Priežastis	Sprendimas
Iš kepimo kameros arba iš ventiliacinių angų veržiasi dūmai.	Ingredientai prilipo prie kepimo kameros arba prie kepimo formos išorinės dalis.	Išjunkite įrenginį iš elektros tinklo ir nuvalykite išorinę kepimo formos dalį ar kepimo kamerą
Ingredientai nesusimaišė arba duona gerai neiškepė.	Netinkamas programos nustatymas	Patikrinkite parinktą programą ir kitus nustatymus.
	Įrenginiui dirbant, buvo paspaustas mygtukas START/STOP	Nenaudokite tų pačių ingredientų ir pradėkite visą procesą iš naujo.
	Įrenginiui dirbant, kelis kartus buvo atidarytas dangtelis.	Dangtelį galima atidaryti tik, jeigu laikas displėjuje viršija 1:30 (tik programoms 1, 2, 3, 4). Įsitikinkite, kad dangtelis yra tinkamai uždarytas.
	Įrenginiui dirbant, buvo ilga pertrauka elektros energijos tiekime.	Nenaudokite tų pačių ingredientų ir pradėkite visą procesą iš naujo.
	Užblokuota maišymo mentelių rotacija.	Patikrinkite, ar maišymo mentelių neblokuoja grūdai ir pan. Ištraukite kepimo formą ir patikrinkite, ar varantieji elementai sukasi. Priešingu atveju prietaisą atiduokite į servisą.
Duona sukritusi viduje ir drėgna apačioje.	Po iškepimo ir pašildymo duona buvo per ilgai palikta kepimo formoje	Išimkite duoną iš kepimo formos prieš pašildymo funkcijos pabaigą.
Duoną yra sunku išimti iš kepimo formos.	Kepalo apačia prisiklijavo prie maišymo mentelės.	Prieš kitą kepimą išvalykite maišymo mentelę ir veleną. Jeigu reikia, pripilkite į formą šilto vandens ir palikite 30 minučių. Tai leis lengvai išimti ir išvalyti maišymo menteles.
Įrengimas neįsijungia. Pasigirsta garsinis signalas. Displėjuje pasirodo “E 01” simbolis.	Prietaisas neatvėso po paskutinio kepimo proceso.	Paspauskite ir palaikykite START/STOP mygtuką, kol displėjuje pasirodys normalus programos kodas. Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Išimkite kepimo formą ir palaukite, kol atvės ji iki kambario temperatūros. Tuomet įjunkite prietaisą į elektros tinklą ir įjunkite įrenginį.
Displėjuje pasirodo užrašas “EEE”	Programos arba elektronikos klaida	Pradėkite prietaiso testą. Tuo tikslu paspausdami ir prilaikydami MENU mygtuką, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, o tada vėl jį įjunkite. Paleiskite mygtuką. Bus pravestas prietaiso testas. Vėl išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Displėjuje turi pasirodyti normalus programos kodas. Priešingu atveju prietaisą atiduokite į servisą.

TRADICINIAI RECEPTAI

Prietaisui ypač tinka **gatavi duonos mišiniai**, kurių galima įsigyti parduotuvėse.

BALTA DUONA
(duonos svoris apie 900 g)

Ingredientai:	
Vanduo arba pienas	425 ml
Druska	1 ½ šaukštelio
Cukrus	1 ½ šaukštelio
500 tipo miltai	600 g
Sausos mielės	1 šaukštelis

BASIC arba FRENCH programa

DUONA SU PASUKOMIS
(duonos svoris apie 900 g)

Ingredientai:	
Pasukos	375 ml
Druska	1 šaukštelis
Cukrus	1 šaukštelis
500 tipo miltai	500 g
Sausos mielės	1 šaukštelis

BASIC arba FRENCH programa

PYRAGAS SU RIEŠUTAIS IR RAZINOMIS
(pyrago svoris apie 900 g)

Ingredientai:	
Vanduo arba pienas	350 ml
Margarinas arba sviestas	1 ½ valgomo šaukšto
Druska	1 šaukštelis
Cukrus	2 šaukšteliai
500 tipo miltai	540 g
Sausos mielės	1 šaukštelis
Razinos	100 g
Smulkinti riešutai	3 valgomi šaukštai

BASIC programa.
Razinas ir riešutus galima pridėti, išgirdus pirmąjį garsinį signalą arba po 1 tešlos maišymo ciklo.

SAULEGRĄŽŲ DUONA
(pyrago svoris apie 900 g)

Ingredientai:	
Vanduo	350 ml
Sviestas	1 valgomas šaukštas
550 tipo miltai	540 g
Saulėgrąžų sėklos	5 valgomų šaukštų
Druska	1 šaukštelis
Cukrus	1 valgomas šaukštas
Sausos mielės	1 šaukštelis

BASIC programa
Patarimas: Vietoj saulėgrąžų sėklų galite panaudoti moliūgų sėklas. Sėklų skrudinimas keptuvėje suteiks jam intensyvesnį aromatą

SEPTYNIŲ GRŪDŲ DUONA
(pyrago svoris apie 700 g)

Ingredientai:	
Vanduo arba pienas	300 ml
Margarinas arba sviestas	1 ½ valgomo šaukšto
Druska	1 šaukštelis
Cukrus	2 ½ valgomo šaukšto
550 tipo miltai	240 g
Rupūs miltai	240g
7 grūdų dribsniai	60 g
Sausos mielės	1 šaukštelis

WHOLEWHEAT programa. Jeigu naudojate nemaltus grūdus, juos pirmiausiai išmirkykite.

SVOGŪNŲ DUONA
(pyrago svoris apie 900 g)

Ingredientai:	
Vanduo arba pienas	250 ml
Margarinas arba sviestas	1 valgomas šaukštas
Druska	1 šaukštelis
Cukrus	1 šaukštelis
Didelis susmulkintas svogūnas	1 vnt.
550 tipo miltai	540 g
Sausos mielės	1 šaukštelis

BASIC programa.
Šia duona reikia iškart iškepti.

RUPI DUONA
(pyrago svoris apie 900 g)

Ingredientai:	
Vanduo arba pienas	300 ml
Margarinas arba sviestas	1½ valgomo šaukšto
Kiaušinis	1 vnt.
Druska	1 šaukštelis
Cukrus	2 šaukšteliai
550 tipo miltai	360 g
Rupūs miltai	180 g
Sausos mielės	1 šaukštelis

WHOLEWHEAT programa
Pastaba: naudojant “DELAY TIMER” programa vietoj kiaušinių pridėkite daugiau vandens.

PYRAGAS SU ŠOKOLADU IR RIEŠUTAIS
(pyrago svoris apie 700 g)

Ingredientai:	
Vanduo	275 ml
Šokolado-riešutų kremas	90 ml
Druska	1½ šaukštelio
Cukraus pudra	1½ šaukštelio
500 tipo miltai	300 g
Paprasti miltai	150 g
Sausos mielės	1 šaukštelis

FRENCH programa.

ITALIŠKA FOCACCIA DUONA SU ROZMARINU IR ČESNAKU

Ingredientai:	
Vanduo	200 ml
Alyvuogių aliejus	1 valgomas šaukštas
Šviežias susmulkintas rozmarinas	2 valgomi šaukštai
Nuluptas ir išspaustas česnakas	3 skiltelės
500 tipo miltai	350 g
Druska	1 šaukštelis
Sausos mielės	½šaukštelio

BASIC programa

PRANCŪZIŠKOS BAGETĖS
(svoris apie 900 g)

Ingredientai:	
Vanduo	300 ml
Medus	1 valgomas šaukštas
Druska	1 šaukštelis
Cukrus	1 šaukštelis
550 tipo miltai	540 g
Sausos mielės	1 šaukštelis

DOUGH programa
Po tešlos minkymo proceso padalinkite ją į 2-4 dalis, suformuokite ilgus kepaliukus ir palikite 30-40 minučių. Keliose vietose skersai įpjaukite tešlą ir įstatykite į krosnį.

TEŠLA PICAI
(ingredientai 4 picoms)

Ingredientai:	
Vanduo	300 ml
Druska	¾ šaukštelio
Alyvuogių aliejus	1 valgomas šaukštas
500 tipo miltai	450 g
Cukrus	2 šaukšteliai
Sausos mielės	1 šaukštelis

DOUGH programa
Po tešlos minkymo proceso iškočiokite ją, suformuokite į apvalius papločius ir palikite 10 minučių. Patepkite padažu ir uždėkite priedus. Kepkite 20 minučių.

APELSINŲ DŽEMAS		**BRAŠKIŲ DŽEMAS**		**AVIEČIŲ DŽEMAS**	
Ingredientai: Apelsinai Citrinos 2:1 želatininis cukrus	 400 g 100 g 250 g	Ingredientai: Nuplautos ir nuvalytos braškės Želatininis cukrus	 450 g 450 g	Ingredientai: Nuplautos šviežios avietės Želatininis cukrus	 450 g 450 g
JAM programa		JAM programa		JAM programa	
ABRIKOSŲ DŽEMAS		**DUONA SU VYŠNIOMIS** (duonos svoris apie 700 g)		**DUONA SU MILTAIS BE GLIUTENO** (duonos svoris apie 900 g)	
Ingredientai: Nuplauti šviežūs persikai Šaltas vanduo Želatininis cukrus Citrinos žievelė+sultys	 450 g 2 valgomi šaukštai 450 g iš ½ citrinos	Ingredientai: Vyšnių sultys Pienas Medus Sviestas Vyšnių skonio jogurtas Vyšnių be kauliukų Miltai rūšies 550 Sausos mielės Kepimo milteliai Druska Cukrus	 75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 šaukštelis ½ šaukšto ½ šaukštelio 1 šaukštelis	Ingredientai: Vanduo arba pienas Druska Cukrus 500 tipo miltai Sausos mielės	 425 ml 1 ½ šaukštelio 1 ½ šaukštelio Begliuteniniai miltai 500 g 1 šaukštelis
JAM programa		BASIC arba SWEET programa Išgirdus garso signalą įpilkite: 20 g sumaltų itališkų riešutų		BASIC arba FRENCH programa	

Lentelėse pateikti pavyzdiniai receptai ir orientacinis ingridijentų kiekis. Šių užrašų prašome nelaikyti kaip receptų knygos. Darykite pagal savo pomėgius ir kulinarines taisykles, kurias surasite profesionalioje literatūroje ir vadovuose.

KADA RECEPTUS REIKIA KOREGUOTI

Problema	Galima priežastis	Sprendimas (aprašytas toliau)
Duona kyla per greitai.	Per didelis mielių kiekis, per didelis miltų kiekis, nepakankamas druskos kiekis.	a/b
Duona visai nekyla arba kyla nepakankamai.	Per mažai mielių.	a/b
	Senos arba nešviežios mielės.	e
	Per karštas skystis.	c
	Mielės lietėsi su skysčiu.	d
	Netinkama miltų rūšis arba nešviežūs miltai.	e
	Per didelis arba per mažas skysčio kiekis.	a/b/g
	Per mažas cukraus kiekis.	a/b
Tešla kyla per greitai ir išteka iš kepimo formos.	Vanduo yra per minkštas, mielės stipriau fermentuojasi.	f
	Per didelis pieno kiekis lemia mielių fermentavimąsi.	c
Duona sukrenta viduje.	Tešlos kiekis yra didesnis nei kepimo forma ir duona sukrenta.	a/f
	Fermentacija yra per trumpa arba per greita dėl per aukštos vandens ar kepimo kameros temperatūros arba dėl per didelės drėgmės.	c/h/i
	Trūksta druskos arba per mažas cukraus kiekis.	a/b
	Per didelis skysčio kiekis.	h
Duona yra sunki, grūdėta.	Per didelis miltų kiekis arba per mažai skysčio.	a/b/g
	Per mažai mielių arba cukraus.	a/b
	Per daug vaisių, rupių miltų ar kitų ingredientų.	b
	Seni arba nešviežūs miltai.	e
Duona neiškepusi viduje.	Per didelis arba per mažas skysčio kiekis.	a/b/g
	Per didelė drėgmė.	h
	Recepte yra nurodyti skysti priedai, pvz., jogurtas.	g

Problema	Galima priežastis	Sprendimas (aprašytas toliau)
Duona yra šiurkšti arba su dideliu skylių kiekiu.	Trūksta druskos.	b
	Per didelė drėgmė, per karštas vanduo.	h/i
	Per daug skysčio.	c
Neiškepęs, į kempinę panašus paviršius.	Duonos apimtis yra per didelė, palyginus su kepimo formos apimtimis.	a/f
	Per daug miltų, ypač baltos duonos atveju.	f
	Per daug mielių arba per mažai druskos.	a/b
	Per daug cukraus.	a/b
	Kiti saldūs ingredientai, be cukraus.	b
Duonos riekės yra nelygios arba viduje grūdėtos.	Duona pakankamai neatvėso (garai nespėjo išeiti).	j
Ant duonos plutelės yra miltų.	Sumaišius tešlą, prietaiso šonuose liko miltų.	g/i

Aukščiau aprašytų problemų sprendimas

a) Reikia gerai atmatuoti ingredientus.
b) Reikia pritaikyti ingredientų kiekį ir patikrinti, ar visi ingredientai yra sudėti.
c) Reikia įpilti kito skysčio arba palikti jį atvėsti kambario temperatūroje. Ingredientus reikia pilti pagal atitinkamame recepte nurodytą tvarką. Supiltų miltų viduryje reikia padaryti duobutę ir į ją supilti susmulkintas sausas mieles. **Negalima leisti, kad mielės tiesiogiai liestų skystį.**
d) Reikia naudoti tik šviežius ir atitinkamai laikomus ingredientus.
e) Reikia sumažinti visą ingredientų kiekį, nepridėti daugiau miltų nei nurodyta recepte. Ingredientų kiekį reikia sumažinti ⅓ dalimi.
f) Reikia sumažinti įpilto skysčio kiekį. Jeigu naudojamuose ingredientuose yra vandens, tuomet reikia atitinkamai sumažinti skysčio kiekį.
g) Labai drėgno oro atveju pridėti 1-2 valgomus šaukštus vandens mažiau.
h) Šilto oro atveju nenaudoti laikmačio funkcijos. Reikia naudoti vėsius skysčius.
i) Duoną išimti iš kepimo formos iškart po iškepimo, prieš ją pjaustant, palikti atvėsti mažiausiai 15 minučių.
j) Reikia sumažinti mielių arba visų ingredientų kiekį ¼ dalimi.

Pastabos, liečiančios receptus

1. Ingredientai

- Kadangi kiekvienas ingredientas vaidina atitinkamą vaidmenį duonos kepimo procese, tinkamas jų atmatavimas yra taip pat svarbus, kaip ir jų pridėjimo tvarka.
- Svarbiausi ingredientai, tokie kaip skysčiai, miltai, druska, cukrus ar mielės (galima naudoti sausas arba šviežias) turi įtakos tešlos bei duonos paruošimo sėkmei. Visuomet reikia naudoti atitinkamą ingredientų kiekį atitinkamomis proporcijomis.
- Jeigu tešla turi būti paruošta nedelsiant, reikia naudoti vėsius ingredientus. Jeigu naudojate laikmačio programatoriaus funkciją, rekomenduojama naudoti šaltus ingredientus tam, kad mielės nepradėtų kilti per anksti.
- Margarinas, sviestas ir pienas turi įtakos duonos skoniui.
- Cukraus kiekį galima sumažinti 20% tam, kad plutelė būtų plonesnė ir minkštesnė. Tai neturi įtakos kepimo rezultatui. Norint, kad plutelė būtų plonesnė ir minkštesnė, cukrų galima pakeisti medumi.
- Glitimas, kuris išsiskiria tešlos maišymo metu, užtikrina atitinkamą duonos struktūrą. Idealus miltų mišinys susideda iš 40% rupių miltų ir 60% baltų miltų.
- Jeigu į duoną norite pridėti grūdų, palikite juos nakčiai vandenyje. Sumažinkite miltų ir vandens kiekį (maksimaliai 1/5 mažiau).
- Raugas yra būtinas, jeigu naudojate ruginius miltus. Jame yra pieno ir acto bakterijų, kurios lemia tai, kad duona yra lengvesnė ir geriau fermentuojasi. Raugą galima pagaminti patiems, tačiau tai užima daug laiko. Todėl toliau pateiktuose receptuose nurodytas raugas miltelių pavidalu. Jį galima nusipirkti 15 gramų pakuotėse (1 kg miltų). Rekomenduojama laikytis toliau esančiuose receptuose nurodytų santykių (½, ¾ arba1 pakuotė). Jeigu pridėsite mažiau raugo nei nurodyta recepte, duona birės.
- Jeigu raugo milteliai turi kitą koncentraciją (100 gramų pakuotė 1 kg miltų), miltų kiekį reikia sumažinti 80 g 1 kg miltų.
- Taip pat galima naudoti skystą raugą. Būtina laikytis ant pakuotės nurodyto santykio. Įpilkite skystą raugą į matavimo talpą ir užpildykite ją kitais skystais ingredientais nurodytomis recepte proporcijomis.
- Kvietinis raugas dažniau yra parduodamas sausas. Jis pagerina tešlos tąsumą, jos šviežumą ir skonį. Jis yra ne toks stiprus kaip ruginis raugas.
- Duonos ant raugo kepimui galima naudoti BASIC arba WHOLEWHEAT programas.
- Raugą pakeisti gali kepiniams skirtas fermentas. Skirtumas bus jaučiamas tik skonyje. Fermentas tinka naudoti duonkepėje.
- Į tešlą galima pridėti kvietinių sėlenų tam, kad duona būtų lengvesnė ir turėtų daugiau maistingųjų medžiagų. Tuo tikslu reikia pridėti vieną valgomą šaukštą sėlenų 500 g miltų ir ½ valgomo šaukšto padidinti skysčio kiekį.

- Kviečių glitimas – tai natūralus iš kviečių baltymo gaunamas priedas. Jo dėka duona yra lengvesnė ir turi didesnę apimtį. Duona rečiau sukrenta ir yra lengviau virškinama. Jo teigiamos savybės ypač matomos, kepant rupią duoną arba kitus duonos gaminius iš namuose maltų miltų.
- Tamsusis salyklas, naudojamas kai kuriuose receptuose – tai tamsiai kepintų miežių salyklas. Jo dėka galima gauti tamsesnę duonos plutelę bei tamsesnį duonos minkštimą (pvz., juodą duoną). Galima taip pat naudoti ruginį salyklą, tačiau jis nėra toks tamsus. Abu produktus galima gauti sveiko maisto parduotuvėse.
- Švarus, miltelių pavidalo lecitinas yra natūraliu emulgatoriumi, kuris pagerina duonos apimtį, lemia tai, kad duonos minkštimas yra lengvesnis ir šviesesnis, o duona ilgiau išlieka šviežia.

2. Ingredientų kiekio pritaikymas

Jeigu reikia padidinti arba sumažinti ingredientų kiekį, reikia įsitikinti, kad originalaus recepto proporcijos išliko nepakitusios. Geram efektui gauti rekomenduojame laikytis toliau pateiktų ingredientų modifikavimo taisyklių:

- **Skysčiai/miltai:** tešla turi būti minkšta (bet ne per daug) ir nesunkiai maišoma. Tešla negali turėti skaidulų. Iš jos turi būti lengva suformuoti kamuolį. Tai neįmanoma tirštos tešlos (rupios ar ruginės duonos) atveju. Tešlą reikia patikrinti, praėjus penkioms minutėms po pirmojo maišymo etapo. Jeigu ji yra per drėgna, pridėkite truputį miltų, kol ji pasieks atitinkamą konsistenciją. Jeigu tešla yra per sausa, maišymo proceso metu pridėkite po šaukštą vandens.
- **Skysčių pakeitimas:** Jeigu naudojate ingredientus, kurių sudėtyje yra skysčio (pvz., varškę, jogurtą ir pan.), pridedamo skysčio kiekis turi būti sumažintas. Jeigu pridedate kiaušinių, juos reikia įmušti į matavimo talpą ir po to ją užpildyti likusiais skysčiais tam, kad galėtumėte kontroliuoti ingredientų kiekį. Jeigu tešla yra ruošiama vietoje, kuri yra labai aukštai (virš 750 metrų), ji kils greičiau. Tuomet galima ¼ - ½ šaukštelio sumažinti mielių kiekį taip, kad atitinkamai sumažėtų tešlos kilimas. Tai liečia ir vietas, kuriose yra labai minkštas vanduo.

3. Ingredientų pridėjimas ir jų kiekio matavimas

- **Visuomet reikia pirmiausiai įpilti skysčius, o tik pabaigoje dėti mieles.** Norint išvengti per greito mielių augimo (ypač naudojant laikmačio programatoriaus funkciją), negalima leisti, kad mielės liestų skysčius.
- **Matuojant ingredientus, visuomet naudokite tuos pačius matavimo vienetus**, tai reiškia, kad reikia matuoti ingredientus pridėtu šaukštu arba šaukštais, naudojamais namuose, jeigu recepte nurodytas kiekis yra išreikštas valgomais šaukštais ar arbatiniais šaukšteliais.
- Reikia kruopščiai matuoti ingredientus, pateiktus gramais.
- Norint atmatuoti ingredientus mililitrais, galima panaudoti tam tikslui pridėtą matavimo talpą, kurios padalos yra nuo 30 iki 300 ml.
- Vaisių, riešutų ar grūdų pridėjimas. Šiuos ingredientus galima pridėti, pasirinkus atitinkamas programas tuo metu, kuomet pasigirsta garsinis signalas. Jeigu ingredientus pridėsite per anksti, jie tešlos maišymo metu bus sumalti.

4. Kepimui duonkepėje tinkantys receptai

Aukščiau pateikti receptai yra pritaikyti įvairaus dydžio kepalams. Bendras svoris negali viršyti 1000 gramų. Jeigu nėra konkrečių nurodymų svoriui, tai reiškia, kad tai programai galima naudoti ir mažą, ir didelį ingredientų kiekį. Ypač greitos programos atveju rekomenduojamas kepalo svoris yra apie 750 gramų.

5. Duonos svoris ir apimtis

- Receptuose yra tiksliai pateiktas duonos svoris. Nesunku pastebėti, kad gryno balto duonos gaminio svoris yra mažesnis nei rupaus. Tai siejasi su tuo, kad balti miltai geriau kyla, todėl kepimo metu būtina tikrinti duonos gaminį.
- Nepaisant tiksliai nurodyto svorio, galimi nedideli nukrypimai nuo pateiktų verčių. Faktiškas duonos svoris labai priklausys nuo oro drėgmės patalpoje tešlos ruošimo metu.
- Duonos gaminys sy dideliu kviečių kiekiu visuomet turi didelę apimtį ir po paskutinės kilimo fazės iškyla virš formos kraštų net ir tuo atveju, jeigu ingredientai buvo kruopščiai atmatuoti. Tačiau duona neiškrenta iš formos. Lengviau skrusta ta duonos dalis, kuri yra kepimo formos išorėje, nei ta, kuri yra jos viduje.
- Tam, kad duona būtų lengvesnė, SUPER-RAPID programoje, rekomenduojamoje saldžių gaminių kepimui, galima naudoti mažesnius ingredientų kiekius nei SWEET programoje.

6. Kepimo rezultatas

- Kepimo rezultatas priklauso nuo esamų sąlygų (vandens kietumo, oro drėgmės, aukščio, ingredientų konsistencijos ir t.t.). Todėl receptai yra tik rekomendacijomis, kurias galima pritaikyti prie esamų sąlygų. Po nepavykusio bandymo nenusiminkite. Tuomet reikia surasti nesėkmės priežastį ir pabandyti dar kartą, pakeitus proporcijas.
- Jeigu duona nėra pakankamai paskrudusi, ją galima palikti prietaise ir įjungti skrudinimo programą.
- Prieš laikmačio programatoriaus funkcijos nustatymą kepimui naktį rekomenduojama iškepti bandomąjį kepalą. Tuomet reikalui esant, galėsite padaryti atitinkamas pataisas.

Ekologija – rūpinkimės aplinka

Kiekvienas vartotojas gali prisidėti prie aplinkos apsaugos. Tai nėra nei sunku, nei brangu. Tuo tikslu:

– Kartono pakuotę atiduokite į makulatūrą.
– Polietileno (PE) maišelius išmeskite į plastmasei skirtą konteinerį.
– Pasibaigus eksploatacijai, prietaisą atiduokite į atitinkamą surinkimo punktą, kadangi jame esantys elementai gali būti kenksmingi aplinkai.

Prietaiso neišmeskite kartu su buitinėmis šiukšlėmis!!!

Importuotojas/gamintojas neatsako už galimą žalą, atsiradusią dėl gaminio naudojimo ne pagal paskirtį ar netinkamos jo priežiūros.
Importuotojas/gamintojas pasilieka teisę bet kuriuo metu be išankstinio įspėjimo keisti gaminio modifikaciją, siekdamas pritaikyti gaminio charakteristikas galiojančioms teisės normoms, direktyvoms, o taip pat dėl priežasčių, susijusių su prietaiso konstrukcija, estetinėmis, prekybos ir kitomis sąlygomis.

LV

Cienījamie Pircēji!

Lūdzam uzmanīgi izlasīt šo lietošanas instrukciju. Īpašu uzmanību pievērsiet drošības norādījumiem, lai ierīces lietošanas laikā izvairītos no negadījumiem un/vai izvairītos no ierīces bojāšanas. Lietošanas instrukciju lūdzam saglabāt, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Drošības norādījumi

- Pirms ierīces lietošanas iepazīstieties ar visu lietošanas instrukcijas saturu.
- Ierīce plānota lietošanai mājās apstākļos. Gadījumā, kad ierīce ir lietojama gastronomiska uzņēmuma vajadzībām, garantijas noteikumi pārmainās.
- Ierīci vienmēr pieslēdziet strāvas (tikai mainīgas strāvas) padevei ar strāvas drošinātāju, kādas spriegums atbilst tam norādītam datu plāksnītē.
- Vienmēr novietojiet ierīci uz plakanas, līdzenas virsmas, lai tā nenokristu mīcot biezu mīklu. Tas ir īpaši svarīgs ja lietojamas programmētas funkcijas un ja ierīce ir atstāta bez uzraudzības. Esot īpaši līdzenām virsmām, novietojiet ierīci uz plānas, gumijas paplāksnes.
- Ierīces darbošanās laikā, novietojiet to vismaz 10 cm attālumā no citiem priekšmetiem.
- Nenovietojiet ierīci uz vai tuvumā gāzes, elektriskās plīts vai karstas krāsns.
- Pievērsiet īpašu uzmanību pārvietojot ierīci, īpaši ja iekšā atrodas karstas vielas.
- Nedrīkst izņemt cepšanas konteineru ierīces darbošanās laikā.
- Nelietojiet vairāk sastāvdaļu nekā norādīts receptē. Pretējā gadījumā, maize nelīdzeni uzcepsies vai mīkla izliesies ārā. Ievērojiet šīs lietošanas instrukcijas noteikumus.
- Ierīcē neielieciet alumīnija foliju un citus materiālus, jo tie var izraisīt ugunsgrēku vai īsslēgumu.
- Neapklājiet ierīci ar dvieli, arī ne ar citiem materiāliem darbošanās laikā. Siltumam un tvaikiem jāiziet no ierīces. Gadījumā kad ierīce ir apklāta ar uzliesmojošiem materiāliem, kad pieskaras aizkariem un līdzīgas, iznāk ugunsgrēka risks.
- Pirms ierīces uzstādīšanas attiecīga maizes tipa cepšanai piem. naktī, vispirms izmēģiniet attiecīgu recepti laikā, kad var vērot ierīci, pārliecinoties, ka sastāvdaļas ir izvēlētas atbildīgās porcijās, mīkla nav pārāk bieza vai reta, un masas daudzums nav pārāk liels un mīkla neizlejas.
- **Izņemot cepšanas konteineru no ierīces kopā ar uzceptu maizi lietojiet speciālus cimdus vai drošības audumus pret apdegumiem, jo konteiners un maize ir ļoti karsti.**
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla kontaktligzdas, kad to nelietojat un pirms tīrīšanas.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla kontaktligzdas pirms tuvoties elementiem, kas kustas, lietošanas laikā.
- Neizņemiet kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas velkot aiz vada.
- Barošanas vads nevar nokarāties pāri galdam vai galda augšpuses malai, arī ne pieskarties karstai virsmai.
- Nelietojiet ierīci, ja bojāts barošanas vads, vai apakšdaļai ir redzami bojājumi.

Ja barošanas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, tas jānomaina ražotājam, servisa pārstāvim vai kvalificētiem speciālistiem. Ierīces remontu var veikt tikai kvalificēta apkope. Nepareizs remonts var izraisīt nopietnas briesmas lietotājam. Ja ierīcei ir kāds defekts kontaktējiet ar ZELMER specializēto servisa punktu.

- Nepieskarieties ierīces karstām virsmām. Lietojiet virtuves cimdus. Pēc pabeigtas cepšanas ierīce ir ļoti karsta.
- Atstājiet ierīci līdz tā ir atdzisusi pirms izjukšanas un tīrīšanas. Ierīce ir aprīkota ar termoizolējošu apvalku. Ierīces metāla daļas iesilst darbošanās laikā.
- Nemazgājiet zem tekoša ūdens un neiegrimsiet ierīci un barošanas vadu ūdenī.
- Apakšdaļas tīrīšanai nelietojiet nekādus agresīvus mazgāšanas līdzekļus kā emulsija, tīrīšanas pieniņš, pasta un līdzīgas. Ar to jūs varat noplēst svarīgu informāciju, grafiskos simbolus kā: skalas, apzīmējumi, brīdinājuma zīmogi, un līdzīgas.
- Nemazgājiet metāla daļas trauku mazgājamajās mašīnās. Agresīvi līdzekļi, kas ir lietojami šajās ierīcēs izraisa iepriekšminētu daļu satumšanu. Mazgājiet tos ar rokām, lietojot tradicionālus trauku šķidrumus.
- Lietojot aksesuārus citus nekā ieteica ražotājs var izraisīt ierīces bojāšanu.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (arī bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tie ir atstāti bez uzraudzības vai nelieto ierīci pēc instrukcijas, kas jāpadod par viņu drošību atbildīgai personai.
- Jāpievērš uzmanība, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.

Jāpārliecinās, ka iepriekšminēti norādījumi ir saprotami.

Tehniskie dati

Tehniskie dati ir norādīti produkta datu plāksnītē.

Maizes cepšanas mašīna ir I klases ierīce, kam ir elektrības vads ar drošības vadiņu un kontaktdakša ar drošības kontaktu.

Ierīce atbilst spēkā esošo normu prasībām.

Ierīce atbilst direktīvu prasībām:

– Elektriska zemsprieguma ierīce (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnētiska saderība (EMC) – 2004/108/EC.

Produkts atzīmēts ar CE zīmi datu plāksnītē.

Ierīces uzbūve (Zīm. A)

IERĪCES ELEMENTI

❶ **Noņemams vāciņš.**

❷ **Ietvars.**

❸ **Lodziņš.**

❹ **Augšējā ventilācijas atvere.**

❺ **Malas ventilācijas atveres.**

❻ **Cepšanas konteiners.**

❼ **Maisīšanas lāpstiņa.**

❽ **Cepšanas kamera.**

❾ **Vadības panelis.**

AKSESUĀRI

❿ **Mērīšanas karote**

⓫ **Mērīšanas konteiners**

VADĪBAS PANELIS

⓬ **Rādītājs LCD** – rāda informāciju par izvēlētu programmu, laiku līdz programmas beigām un maizes brūninašanas līmeni.

Rādītājā parādīsies simbols „1 3:25". Skaitlis "1" rāda programmu, kas tika izvēlēta, taču simbols „3:25" rāda izvēlētas programmas laiku. Divu atzīmju izvietošana rāda izvēlētu brūninašanas līmeni un svaru. Noklusēts uzstādījums pēc ierīces ieslēgšanas ir "augsts svars" un "vidējs brūninašanas līmenis". Programmas laikā rādītājā parādās informācija par cepšanas procesu. Laiks rādītājā pakāpeniski samazināsies. Rādītājā redzami arī citi dati, par taimeri (TIMER), pirmo iesildīšanu (PREHEAT), mīcīšanu (KNEADING), pārtraukumu (PAUSE), mīklas augšanu (RISE), cepšanu (BAKE), siltuma glabāšanas funkciju (WARM) un programmas beigām (END).

⓭ **Poga START/STOP** – sāk un beidz programmu.

⓮ **Taimera pogas TIMER** – pulksteņa uzstādīšana.

⓯ **Poga COLOR** – vēlamā brūninašanas līmeņa uzstādīšana.

⓰ **Poga MENU** – programmas izvēlēšana.

⓱ **Poga LOAF** – svaru uzstādīšana pēc apraksta zemāk.

Ierīces funkcijas

SVILPES FUNKCIJA

Svilpe ieslēdzas:

- Nospiežot programmēšanas pogas.
- Otrā mīklas maisīšanas procesa laikā, programmās BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET, lai signalizētu, ka mīklai var pievienot sastāvdaļas, kā piem. sēklas, augli, rieksti.
- Pēc programmas beigām.

ATMIŅAS FUNKCIJA

Elektroenerģijas padeves pārtraukuma gadījumā līdz 5 minūtēm, programmas pozīcija ir saglabāta un ierīce var turpināt darbu kad atteice ir novērsta. Tas ir iespējams tikai ja programma tika apturēta pirms mīklas maisīšanas fāzes. Citā gadījumā nepieciešams sākt visu procesu no sākuma.

DROŠĪBAS FUNKCIJAS

Ja pēc pēdējās ierīces lietošanas tās temperatūra ir pārāk augsta, lai sāktu jaunu programmu, vēlreiz nospiežot START rādītājā parādīsies paziņojums E 01 un atskanēs signāls. Tajā gadījumā pieturiet pogu START/STOP līdz momentam, kad paziņojums E 01 pazudīs rādītājā un parādīsies pamata uzstādījums. Pēc tam, izņemiet cepšanas konteineru un pagaidiet līdz ierīce atdzisusi. Programmu BAKE var sākt jebkādā momentā, pat, ja ierīce ir iesildīta.

Ierīces darbošanās un apkalpošana (Zīm. B)

① Ielieciet cepšanas konteineru.

Cepšanas konteiners ir apklāts ar piedegumdrošu slāni. Novietojiet konteineru precīzi pamata vidū, ierīces iekšā. Maigi nospiediet konteinera vidu, lai aizbloķētu konteinera atsperes labajā un kreisajā kameras pusē. Lai izņemtu konteineru, pavelciet ar spēku aiz konteinera pārvietošanas ietvara.

UZMANĪBU: Pēc cepšanas pabeigšanas ietvars ir karsts. Jāizmanto virtuves cimds.

② Ielieciet maisīšanas lāpstiņu.

Uzstādiet maisīšanas lāpstiņu novietojot cepšanas konteinera vārpstu maisīšanas lāpstiņas atverē.

③ Pievienojiet sastāvdaļas.

Sastāvdaļas ielieciet konteinerā pēc kārtības no attiecīgas receptes. Piemērotas receptes ir norādītas tālākā instrukcijas daļā.

④ Pieslēdziet elektrības vada kontaktdakšu kontaktligzdai.

⑤ Izvēliet vēlamo programmu ar pogu MENU.

Ar pogu MENU var izvēlēt programmas, kas ir pamatīgi aprakstītas zemāk.

- **BASIC (PAMATA)**

Baltās, kviešu, rudzu maizes sagatavošanai. Visbiežāk lietojama programma.

- **FRENCH (FRANČU MĪKLA)**

Baltās īpaši maigas maizes sagatavošanai.

- **WHOLEWHEAT (PILNGRAUDU KVIEŠU MAIZE)**

Pilngraudu kviešu maizes sagatavošanai.

- **SWEET (SALDĀ MAIZE)**

Piem. saldās mīklas sagatavošanai ar raugu.

- **SUPER RAPID 700 g (ĻOTI ĀTRS 700 g)**

Maizes klaipu līdz 700 g mīcīšanai un cepšanai.

- **SUPER RAPID 900 g (ĻOTI ĀTRS 900 g)**

Maizes klaipu līdz 900 g mīcīšanai un cepšanai.

- **QUICK (ĀTRS)**

Baltās, kviešu, rudzu maizes ātras sagatavošanai.

- **BROWN BREAD (RUPJMAIZE)**

Rupjmaizes sagatavošanai un līdzīgām.

- **DOUGH (MĪKLA)**

Mīklas sagatavošanai.

- **BAGEL DOUGH (MĪKLA BAGLIEM)**

Mīklas bagliem sagatavošanai.

- **JAM (DŽEMS)**

Ievārījumu un džemu sagatavošanai.

- **BAKE (BRŪNINĀŠANA)**

Maizes un mīklas brūninašanai.

⑥ Izvēliet svaru, kas atbilst attiecīgai programmai.

Poga LOAF Maizes svara (skat. tabula) uzstādīšanai:

LĪMENIS I	= maza maize ar svaru līdz 500 g
LĪMENIS II	= vidēja maize ar svaru līdz 700 g
LĪMENIS III	= liela maize ar svaru līdz 900 g

⑦ Pēc tam izvēliet vēlamo brūninašanas līmeni.

Poga COLOR vēlamā brūninašanas līmeņa uzstādīšanai: LIGHT (maigais), MEDIUM (vidējais), DARK (stiprais).

⑧ Uzstādiet programmas sākšanas laiku ar pogu TIME.

TAIMERA TIMER POGAS

Šīs programmas var uzstādīt ar taimera funkciju: BASIC (pamata) (1), FRENCH (franču mīkla) (2), WHOLEWHEAT (pilngraudu kviešu maize) (3), SWEET (saldā maize) (4), QUICK (ātrais) (7), BROWN BREAD (rupjmaize) (8), DOUGH (mīkla) (9) un BAGEL DOUGH (bagels) (10).

Programmas SUPER RAPID 700 g (ļoti ātrs) (5), SUPER RAPID 900 g (ļoti ātrs) (6), JAM (DŽEMS) (11), BAKE (BRŪNINĀŠANA) (12) nevar uzstādīt ar taimera funkciju. Laikam, pēc kāda sāks cepšanas process jāpievieno attiecīgas programmas laiks un viena stunda pēc cepšanas beigām.

Maksimālais uzstādījuma laiks - 13 stundu.

Piemērs:

Ir pulkst. 20:30, un maizei jābūt gatavai pulkst. 7:00 no rīta, nākamajā dienā, tas ir pēc 10 stundu un 30 minūšu. Nospiediet pogu TIME līdz momentam, kad rādītājā parādīsies simbols 10:30, tas ir laiks no tagadnes (20:30) līdz momentam, kad maizei jābūt gatavai. Lietojot taimera funkciju nedrīkst lietot ātrbojīgas sastāvdaļas kā piens, augli, jogurts, sīpoli, olas un līdzīgas.

⑨ Nospiediet pogu START/STOP.

Ar pogu START/STOP apturēsit arī programmu jebkādā momentā. Ar šo mērķi nospiediet un pieturiet 3 sekundes pogu START/STOP, līdz momentam kad atskanēs signāls. Rādītājā parādīsies izvēlētas programmas izejas pozīcija. Ja gribat izmantot citu programmu, izvēliet to ar pogu MENU.

⑩ Mīklas maisīšana un mīcīšana.

Maizes cepšanas mašīna automātiski maisa un mīca mīklu līdz momentam, kad tā sasniegs attiecīgu konsistenci.

UZMANĪBU: Mīklas maisīšanas un mīcīšanas fāzes laikā ierīces vākam jābūt aizvērtam. Šīs fāzes laikā var vēl pievienot nelielus ūdens, šķidruma vai citu sastāvdaļu daudzumus.

⑪ Mīklas atstāšana līdz augšanas procesam

Pēc pēdējā maisīšanas cikla, ierīce iesilst līdz mīklas augšanas optimālai temperatūrai.

UZMANĪBU: Mīklas augšanas fāzes laikā aizveriet vāku un neatveriet to līdz maizes cepšanas beigām. Fotogrāfijas tikai prezentē mīklas augšanas fāzi.

⑫ Cepšana.

Maizes cepšanas mašīna automātiski uzstādīs cepšanas laiku un temperatūru. Ja maize ir pārāk gaiša programmas beigās, izmantojiet programmu BAKE, lai stiprāk sabrūninātu maizi. Ar šo mērķi nospiediet pogu START/STOP pieturot to apmēram 3 sekundes (līdz momentam kad atskanēs signāls). Pēc tam, nospiediet pogu BAKE. Kad sasniegsit vēlamo brūninašanas līmeni apturiet procesu, pieturot apmēram 3 sekundes pogu START/STOP (līdz momentam kad atskanēs signāls).

UZMANĪBU: Mīklas cepšanas fāzes laikā aizveriet vāku un neatveriet to līdz maizes cepšanas beigām. Fotogrāfijas tikai prezentē cepšanas fāzes.

⑬ Iesildīšana.

Pēc cepšanas ieslēdzas svilpe, kas signalizē, ka maizi var izņemt no ierīces. Tūlīt vienlaicīgi sāk vienstundas iesildīšanas process.

⑭ Programmas fāžu pabeigšana.

Pēc programmas beigām, atvienojiet elektrības vada kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas.

⑮ Izņemiet cepšanas konteineru lietojot virtuves cimdu un apvērsiet to.

⑯ Ja maize uz reizi neiziet no konteinera, dažreiz, maigi papuriniet konteineru līdz tam, kad maize izkritīs.

UZMANĪBU: Ja maisīšanas lāpstiņa paliks maizes iekšā, var mazliet iegriezt klaipu un izņemt lāpstiņu ārpusē.

Ierīces iesildīšana, lai mīkla paceltos.

Iesildīšana ieslēdzas tad, kad istabas temperatūra ir zem 25°C. Ja istabas temperatūra ir augstāka nekā 25°C, sastāvdaļām ir piemērota temperatūra un tās nepieprasa iesildīšanu.

IERĪCES DARBA FĀZES

FUNKCIJA	1											
	BASIC (PAMATA)											
BAKING (maize)	LIGHT (gaišā)			MEDIUM (vidējā)			DARK (tumšā)			RAPID (ātrā)		
LOAF (klaips)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (starta nobīde)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (pirmā iesildīšana)												
KNEADING 1 (mīcīšana 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pārtraukums)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (mīcīšana 2)	20 m	20 m	20 m	20m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (pacelšanās 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (mīcīšana 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (pacelšanās 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
KNEADING 4 (mīcīšana 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (pacelšanās 3)	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
BAKE (maize)	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM (iesildīšana)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (kopīgais laiks)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNKCIJA	2											
	FRENCH (FRANČU MĪKLA)											
BAKING (maize)	LIGHT (gaišā)			MEDIUM (vidējā)			DARK (tumšā)			RAPID (ātrā)		
LOAF (klaips)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (starta nobīde)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (pirmā iesildīšana)												
KNEADING 1 (mīcīšana 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pārtraukums)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (mīcīšana 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (pacelšanās 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (mīcīšana 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (pacelšanās 2)	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
KNEADING 4 (mīcīšana 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s

FUNKCIJA	2											
	FRENCH (FRANČU MĪKLA)											
BAKING (maize)	LIGHT (gaišā)			MEDIUM (vidējā)			DARK (tumšā)			RAPID (ātrā)		
RISE 3 (pacelšanās 3)	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
BAKE (maize)	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM (iesildīšana)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (kopīgais laiks)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNKCIJA	3											
	WHOLEWHEAT (PILNGRAUDU KVIEŠU MAIZE)											
BAKING (maize)	LIGHT (gaišā)			MEDIUM (vidējā)			DARK (tumšā)			RAPID (ātrā)		
LOAF (klaips)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (starta nobīde)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (pirmā iesildīšana)	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 1 (mīcīšana 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (pārtraukums)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (mīcīšana 2)	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1 (pacelšanās 1)	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEADING 3 (mīcīšana 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (pacelšanās 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
KNEADING 4 (mīcīšana 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (pacelšanās 3)	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
BAKE (maize)	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
WARM (iesildīšana)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (kopīgais laiks)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNKCIJA	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (SALDĀ MAIZE)			SUPER RAPID 700 g (ĻOTI ĀTRS 700 g)	SUPER RAPID 900 g (ĻOTI ĀTRS 900 g)	QUICK (ĀTRS)	BROWN BREAD (RUPJMAIZE)	DOUGH (MĪKLA)	BAGEL DOUGH (MĪKLA BAGLIEM)	JAM (DŽEMS)	BAKE (BRŪNINĀŠANA)
LOAF (klaips)	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME (starta nobīde)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (pirmā iesildīšana)							30 m				
KNEADING 1 (mīcīšana 1)	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
PAUSE (pārtraukums)	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
KNEADING 2 (mīcīšana 2)	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
RISE 1 (pacelšanās 1)	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
KNEADING 3 (mīcīšana 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (pacelšanās 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
KNEADING 4 (mīcīšana 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (pacelšanās 3)	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
BAKE (maize)	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
WARM (iesildīšana)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME (kopīgais laiks)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Tīrīšana un konservācija

- Pirms pirmās ierīces lietošanas rūpīgi izmazgājiet cepšanas konteineru un maisīšanas lāpstiņu lietojot maigu tīrīšanas līdzekli (nedrīkst iegrimt cepšanas konteineru ūdenī).
- Pirms pirmās lietošanas, ieteicams ietaukot cepšanas konteineru un maisīšanas lāpstiņu ar taukiem, kas izturīgi pret augstu temperatūru, un pēc tam iesildīt tos krāsnī apmēram 10 minūšu. Pēc atdzīšanas atkratieties no taukiem konteinerā lietojot papīra dvieli. Ar to jūs saudzēsit piedegumdrošu slāni. Šo darbību var atkārtot vienreiz uz kādu laiku.
- Pagaidiet līdz ierīce atdzisusi pirms tīrīšanas un saglabāšanas. Pirms nākamā mīcīšanas un cepšanas procesa, ierīcei jādziest apmēram pusstundu.
- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet līdz tā atdzisusi. Mazgāšanai lietojiet maigu tīrīšanas līdzekli. Nedrīkst lietot ķīmiskus tīrīšanas līdzekļus, benzīnu, krāsns tīrīšanas līdzekļus vai citus līdzekļus, kas var ieskrambāt vai sabojāt ierīces ārpusi.
- Atkratieties no visām sastāvdaļām un drupatām no vāka, apvalka un cepšanas kameras ar mitru dvieli.

Nedrīkst iegrimt ierīci ūdenī, arī ne ieliet ūdeni cepšanas kamerā!

- Lai atvieglotu tīrīšanu var noņemt vāku uzstādot to vertikāli un pēc tam pavelkot uz augšu.
- Cepšanas konteiners jānoslauka no ārpuses ar mitru drānu. Konteinera iekšpusi var mazgāt lietojot trauku mazgāšanas līdzekli. Neiegrimsiet konteineru ūdenī.
- Maisīšanas lāpstiņu un dzenošo vārpstu tīriet tūlīt pēc lietošanas. Ja maisīšanas lāpstiņas paliks konteinerā, vēlāk būs grūti tos izņemt. Tajā gadījumā piepildiet konteineru ar siltu ūdeni un atstājiet 30 minūšu laikam. Pēc tam, izņemiet lāpstiņas.
- Konteiners ir apklāts ar piedegumdrošu slāni. Nedrīkst lietot metāla priekšmetus, kas varētu to ieskrambāt. Slāņa krāsa mainīsies ierīces lietošanas procesā. Tā ir normāla situācija. Šī maiņa nekādā veidā nepārmaina slāņa īpašības.
- Pirms ierīces saglabāšanas pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi atdzisusi un ir sausa. Ierīce jāsaglabā ar aizvērtu vāku.

JAUTĀJUMI UN ATBILDES PAR IERĪCI

Problēma	Iemesls	Risinājums
No cepšanas kameras vai ventilācijas atverēm iziet dūmi.	Sastāvdaļas pielipa cepšanas kamerai vai cepšanas konteinera ārpusei.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un iztīriet cepšanas konteinera ārpusi vai cepšanas kameru.
Sastāvdaļas nav izmaisītas vai maize nepareizi uzcepusies.	Nepareizs programmas uzstādījums.	Pārbaudiet izvēlētu menu un citus uzstādījumus.
	Nospiesta poga START/STOP ierīces darbošanās laikā.	Neizmantojiet tās pašas sastāvdaļas un sāciet visu procesu no sakuma.
	Darbošanās laikā vāks tika dažreiz pacelts.	Vāku drīkst atvērt tikai ja laiks rādītājā ir vairāk nekā 1:30 (attiecas tikai uz programmām 1,2,3,4). Jāpārliecinās, ka vāks tika pareizi aizvērts.
	Ilgs elektroenerģijas padeves pārtraukums ierīces darbošanās laikā.	Neizmantojiet tās pašas sastāvdaļas un sāciet visu procesu no sakuma.
	Maisīšanas lāpstiņu rotēšana ir aizbloķēta.	Pārbaudiet, ka sēklas un līdz. neaizbloķēja lāpstiņas. Izņemiet cepšanas konteineru un pārbaudiet vai dzenošie elementi griežas. Pretējā gadījumā, ierīce jāatdod servisa punktā.
Maize nolaižas vidū un ir mitra apakšā.	Maize tika atstāta pārāk ilgam laikam konteinerā pēc uzcepšanas un iesildīšanas.	Izņemiet maizi no konteinera pirms iesildīšanas funkcijas beigām.
Maizi grūti izņemt no konteinera.	Klaipa apakša nolipa maisīšanas lāpstiņai.	Pirms nākamās cepšanas iztīriet maisīšanas lāpstiņu un vārpstu. Vajadzības gadījumā piepildiet konteineru ar siltu ūdeni un atstājiet 30 minūšu laikam. Tas ļauj viegli izņemt un iztīrīt maisīšanas lāpstiņas.
Ierīce neieslēdzas. Atskanas signāls. Rādītājā parādās simbols E 01.	Ierīce nav atdzisusi pēc pēdējā cepšanas procesa.	Nospiediet un pieturiet pogu START/STOP līdz rādītājā parādīsies normāls programmas kods. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Izņemiet cepšanas konteineru un pagaidiet līdz tas atdzisis un sasniegs istabas temperatūru. Pēc tam, pieslēdziet ierīci elektrotīklam un vēlreiz to ieslēdziet.
Rādītājā parādās paziņojums "EEE".	Programmas kļūda vai elektroniskā kļūda.	Sāciet ierīces pārbaudi. Ar šo mērķi, nospiežot un turot pogu menu atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un pēc tam vēlreiz to pieslēdziet. Atlaidiet pogu. Tiks paveikta ierīces pārbaude. Vēlreiz atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Rādītājā jāparādās normālas programmas kodam. Pretējā gadījumā, ierīce jāatdod servisa punktā.

KLASISKĀS RECEPTES

Ierīce ir īpaši paredzēta **gatavu maizes maisījumu** lietošanai, kas ir pieejamas veikalos.	**BALTĀ MAIZE** (maizes svars ap. 900 g)			**MAIZE PANIŅĀS** (maizes svars ap. 900 g)	
	Sastāvdaļas:			Sastāvdaļas:	
	Ūdens vai piens	425 ml		Paniņas	375 ml
	Sāls	1½ karotes		Sāls	1 karote
	Cukurs	1½ karotes		Cukurs	1 karote
	Milti tips 500	600g		Milti tips 500	500 g
	Sausie ierauga	1 karote		Sausie ierauga	1 karote
	Programma: BASIC vai FRENCH			Programma: BASIC vai FRENCH	
MĪKLA AR RIEKSTIEM UN ROZĪNĒM (maizes svars ap. 900 g)		**SAULGRIEZES MAIZE** (maizes svars ap. 900 g)		**7 GRAUDU MAIZE** (maizes svars ap. 700 g)	
Sastāvdaļas:		Sastāvdaļas:		Sastāvdaļas:	
Ūdens vai piens	350 ml	Ūdens	350 ml	Ūdens vai piens	300 ml
Margarīns vai sviests	1 ½ ēdamkarotes	Sviests	1 ēdamkarotes	Margarīns vai sviests	1 ½ ēdamkarotes
Sāls	1 karote	Milti tips 500	540 g	Sāls	1 karote
Cukurs	2 ēdamkarotes	Saulgriezes sēklas	5 ēdamkarotes	Cukurs	2 ½ ēdamkarotes
Milti tips 500	540 g	Sāls	1 karote	Milti tips 550	240 g
Sausie ierauga	1 karote	Cukurs	1 ēdamkarote	Pilngraudu kviešu milti	240 g
Rozīnes	100 g	Sausie ierauga	1 karote	7 graudu pārslas	60 g
Sadrupināti rieksti	3 ēdamkarotes			Sausie ierauga	1 karote
Programma: BASIC Rozīnes un riekstus var pievienot pēc pirmā signāla vai pēc pirmā mīklas maisīšanas cikla.		Programma BASIC Ieteikums: saulgriezes sēklas var aizstāt ar ķirbja sēklām. Cepot sēklas pannā, tām būs intensīvāka garša.		Programma: WHOLEWHEAT Ja lietojami veseli sēklas, tie vispirms jāsamitrina.	
SĪPOLU MAIZE (maizes svars ap. 900 g)		**PILNGRAUDU KVIEŠU MAIZE** (maizes svars ap. 900 g)		**MĪKLA AR ŠOKOLĀDI UN RIEKSTIEM** (maizes svars ap. 700 g)	
Sastāvdaļas:		Sastāvdaļas:		Sastāvdaļas:	
Ūdens vai piens	250 ml	Maize vai piens	300 ml	Ūdens	275 ml
Margarīns vai sviests	1 ēdamkarote	Margarīns vai sviests	1 ½ ēdamkarotes	Šokolādes-riekstu krēms	90 ml
Sāls	1 karote	Olas	1 gab.	Sāls	1 ½ karotes
Cukurs	2 ēdamkarotes	Sāls	1 karote	Pūdercukurs	1 ½ karotes
Liels, sasmalcināts sīpols	1 gab	Cukurs	2 karotes	Milti tips 500	300 g
Milti tips 550	540 g	Milti tips 550	360 g	Parastie milti	150 g
Sausie ierauga	1 karote	Pilngraudu kviešu milti	180 g	Sausie ierauga	1 karote
		Sausie ierauga	1 karote		
Programma: BASIC To maizi jācep uz reizi.		Programma: WHOLEWHEAT Piezīme: Lietojot programmu „DELAY TIMER" olu vietā jāpievieno vairāk ūdens.		Programma: FRENCH	
FOCACCIA MAIZE AR ROZMARĪNU UN ĶIPLOKIEM		**FRANČU BATONI** (mīklas svars ap. 900 g)		**PICAS MĪKLA** (sastāvdaļas 3 picām)	
Sastāvdaļas:		Sastāvdaļas:		Sastāvdaļas:	
Ūdens	200 ml	Ūdens	300 ml	Ūdens	300 ml
Olīveļļa	1 ēdamkarote	Medus	1 ēdamkarote	Sāls	3/4 karotes
Svaigs sasmalcināts rozmarīns	2 ēdamkarotes	Sals	1 karote	Olīveļļa	1 ēdamkarotes
Ķiploki, izlobīti un izspiesti	3 daivas	Cukurs	1 karote	Milti tips 500	450 g
Milti 500	350 g	Milti tips 500	540g	Cukurs	2 karotes
Sāls	1 karote	Sausie ierauga	1 karote	Sausie ierauga	1 karote
Sausie ierauga	½ karotes				
Programma: DOUGH		Programma: DOUGH Pēc mīklas veidošanas sadaliet to 2-4 daļās, izveidojiet garus klaipus un atstājiet 30-40 minūšu laikam. Diagonāli iegrieziet mīklu un atstājiet krāsnī.		Programma: DOUGH Pēc mīklas veidošanas izrullējiet to, izveidojiet apaļu formu un atstājiet 10 minūšu laikam. Izziediet mērci un pievienojiet piedevas. Cepiet 20 minūšu laikā.	

APELSĪNU DŽEMS		ZEMEŅU DŽEMS		AVEŅU DŽEMS	
Sastāvdaļas: Apelsīni Citroni 2:1 Želētājcukurs	 400 g 100 g 250 g	Sastāvdaļas: Zemenes, izmazgātas un bez stiebriem Želētājcukurs	 450 g 450 g	Sastāvdaļas: Svaigas avenes, izmazgātas Želētājcukurs	 450 g 450 g
Programma: JAM		Programma: JAM		Programma: JAM	
APRIKOZU DŽEMS		**ĶIRŠU MAIZE** (maizes svars ap. 700 g)		**MAIZE NO BEZGLUTĒNA MILTIEM** (maizes svars ap. 900 g)	
Sastāvdaļas: Svaigas aprīkozas, izmazgātas Auksts ūdens Želētājcukurs Citrona miza + sula	 450 g 2 ēdamkarotes 450 g no ½ citrona	Sastāvdaļas: Ķiršu sula Piens Medus Sviests Ķiršu jogurts Ķirši bez kauliņiem Milti tips 550 Sausie raugi Cepamais pulveris Sāls Cukurs	 75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 karote ½ karotes ½ karotes 1 karote	Sastāvdaļas: Ūdens vai piens Sāls Cukurs Milti tips 500 Sausie ieraugi	 425 ml 1½ karotes 1½ karotes Bezglutēna milti 500 g 1 karote
Programma: JAM		Programma: BASIC vai SWEET Pēc signāla atskaņošanas jāpievieno: 20 g samaltu valriekstu		Programma: BASIC vai FRENCH	

Tabulās norādītas recepšu piemēri un aptuveni sastāvdaļu daudzumi. Nevar aplūkot šos aprakstus kā kulināru grāmatu. Veiciet pēc savas gaumes un kulināriem norādījumiem no profesionālas literatūras un rokasgrāmatām.

KAD PIELĀGOT RECEPTI

Problēma	Iespējams iemesls	Risinājums (apraksts zemāk)
Maize aug pārāk ātri.	- Pārāk daudz ieraugu, pārāk daudz miltu, nepietiekams sāls daudzums.	a/b
Maize pilnīgi neaug vai nepietiekamā veidā.	- Nav vai pārāk mazs ieraugu.	a/b
	- Veci vai nesvaigi ieraugi.	e
	- Pārāk karsts šķidrums.	c
	- Ieraugi nonāca saskarē ar šķidrumu.	d
	- Nepiemērots miltu tips vai nesvaigi milti.	e
	- Pārāk liels vai pārāk mazs šķidruma daudzums.	a/b/g
	- Pārāk mazs cukura.	a/b
Mīkla pārāk stipri aug un izlejas no konteinera.	- Ja ūdens ir pārāk mīksts, ieraugi stiprāk raudzē.	f
	- Pārāk daudz piena noved līdz ieraugu raudzēšanai.	c
Maize nolaižas vidū.	- Mīklas daudzums ir lielāks nekā konteinera tilpums un maize nolaižas.	a/f
	- Raudzēšana ir pārāk īsa vai pārāk ātra, ūdens vai cepšanas kameras pārmērīgas temperatūras, vai mitruma dēļ.	c/h/i
	- Nav sāls vai nepietiekams cukura daudzums.	a/b
	- Pārāk daudz šķidruma.	h
Maize ir smaga, kunkuļaina.	- Pārāk daudz miltu vai pārāk mazs šķidruma.	a/b/g
	- Pārāk mazs ieraugu vai cukura.	a/b
	- Pārāk daudz augļu, pilngraudu kviešu miltu vai citas sastāvdaļas.	b
	- Veci vai nesvaigi milti.	e
Maize nav uzcepta iekšā.	- Pārāk liels vai pārāk mazs šķidruma daudzums.	a/b/g
	- Pārāk liels mitrums.	h
	- Recepte ar mitrām sastāvdaļām, piem. jogurtu.	g

Problēma	Iespējams iemesls	Risinājums (apraksts zemāk)
Raupja maizes struktūra, vai pārāk daudz atveru maizē.	- Pārāk daudz ūdens.	g
	- Nav sāls.	b
	- Liels mitrums, pārāk karsts ūdens.	h/i
	- Pārāk daudz šķidruma.	c
Neuzcepta, sūklviedīga virsma.	- Maizes tilpums ir pārāk liels konteineram.	a/f
	- Pārāk daudz miltu, īpaši esot gaišai maizei.	f
	- Pārāk daudz ieraugu vai pārāk mazs sāls.	a/b
	- Pārāk daudz cukura	a/b
	- Citas saldas sastāvdaļas izņemot cukuru.	b
Maizes šķēles nav līdzenas vai iekšā atrodas gabali.	- Maize nepietiekami atdzisusi (tvaiki nepaspēja iziet).	j
Maizes garozā atrodas milti.	- Pēc mīklas maisīšanas, ierīces malās palika milti.	g/i

Iepriekšminētu problēmu risinājumi

a) Rūpīgi jāizmēra sastāvdaļas.

b) Jāpielāgo sastāvdaļu daudzums un jāpārbauda, vai visas sastāvdaļas ir pievienotas.

c) Jāpievieno cits šķidrums un jāatstāj tas līdz atdzisis istabas temperatūrā. Sastāvdaļas jāpievieno pēc kārtības no attiecīgas receptes. Miltu vidū jāizveido grāviņš un iebērt tajā sadrupinātus un sausus ieraugus. **Nepieļaujiet, lai ieraugi nonāktu tiešā saskarē ar šķidrumu.**

d) Jālieto tikai svaigas un piemēroti saglabātas sastāvdaļas.

e) Jāsamazina kopīgs sastāvdaļu daudzums, nepievienojiet vairāk miltu nekā norādīts receptē. Jāsamazina sastāvdaļu daudzums pa 14.

f) Jāsamazina pievienota šķidruma daudzums. Ja lietojamas sastāvdaļas, kas satur ūdeni, tad piemēroti jāsamazina šķidruma daudzums.

g) Ļoti mitra laika gadījumā, jāpievieno 1-2 ēdamkarotes mazāk ūdens.

h) Silta laika gadījumā, nelietojiet taimera funkciju. Jālieto vēsi šķidrumi.

i) Tūlīt pēc uzcepšanas jāizņem maize no konteinera un jāatstāj tā līdz atdzisusi vismaz 15 minūšu laikam pirms griešanas.

j) Jāsamazina ieraugu vai visu sastāvdaļu daudzums pa ¼.

Piezīmes par receptēm

1. Sastāvdaļas

- Ņemot vērā to, ka katrai sastāvdaļai ir attiecīgs uzdevums sekmīgā maizes cepšanas procesā, to pareiza izmērīšana ir tā pat svarīga kā to pievienošanas kārtība.
- Vissvarīgākās sastāvdaļas, kā šķidrums, milti, sāls, cukurs vai ieraugi (var lietot sausus vai svaigus ieraugus) ietekmē panākumu mīklas un maizes sagatavošanā. Jālieto piemēroti sastāvdaļu daudzumi, attiecīgās proporcijās.
- Jālieto vēsas sastāvdaļas, ja mīklai jābūt sagatavotai uz reizi. Uzstādot programmu ar taimera funkciju, ieteicams lietot vēsas sastāvdaļas, lai ieraugi nesāktu augt pārāk agri.
- Margarīns, sviests un piens ietekmē maizes garšu.
- Cukura daudzumu var samazināt pa 20%, lai garoza būtu maigāka un plānāka, kas neietekmēs cepšanas rezultātu. Lai garoza būtu maigāka un mīkstāka, cukuru var aizstāt ar medu.
- Augu līme, kas ir ražots mīklas maisīšanas laikā nodrošina piemērotu maizes struktūru. Ideāls miltu maisījums sastāv no 40% pilngraudu kviešu miltu un 60% balto miltu.
- Ja gribat pievienot maizei graudu sēklas, atstājiet tos naktij ūdenī. Samaziniet miltu un šķidruma daudzumu (maksimāli pa 1/5 mazāk).
- Raugs ir nepieciešams lietojot rudzu miltus. Tie satur pienu un skābes baktērijas, kādu dēļ, maize ir lētāka un pamatīgi raudzē. Raugu var sagatavot pats, taču tas pieprasa laiku. Tādēļ šās receptēs lietojams pulvera rauga koncentrāts. Tas ir pieejams 15-gramu pakojumos (uz 1 kg miltu). Ieteicams ievērot šīs receptes (1/2, 3/4 vai 1 pakojums). Ja pievienots mazāk rauga nekā norādīts receptē, maize sadrups.
- Ja pulvera raugam ir cita koncentrācija (100 gramu pakojums uz 1 kg miltu) miltu daudzums jāsamazina pa 80 g uz 1 kg miltu.
- Var lietot arī šķidruma raugu. Jāievēro daudzums, kas norādīts pakojumā. Piepildiet mērglāzi ar šķidruma raugu un pilnveidojiet ar citām sastāvdaļām piemērotos daudzumos, pēc receptes.
- Kviešu raugs ir biežāk pārdots sausā formā. Tas uzlabo mīklas apstrādājamību, tās svaigumu un garšu. Tas ir arī maigāks nekā rudzu raugs.
- Maizes cepšanai ar raugu var izmantot programmu BASIC vai WHOLEWHEAT.
- Raugu var aizstāt ar cepšanas fermentu. Atšķirība būs redzama tikai garšā. Ferments ir paredzēts lietošanai maizes cepšanas mašīnā.
- Mīklai var pievienot kviešu atsijas, lai maize būtu lētāka un barojošu elementu bagātāka. Ar šo mērķi jāpievieno atsiju ēdamkarote uz 500 g miltu un jāpalielina šķidruma daudzums pa 1/2 ēdamkarotes.
- Kviešu glutens ir dabiskā piedeva, kas ir iegūta no kviešu

olbaltuma. Tādēļ maize ir lētāka un tai ir lielāks apjoms. Maize retāk nolaižas un ir lētāka gremošanai. Tās priekšrocības ir īpaši redzamas pilngraudu kviešu maizes vai citas maizes no miltiem samaltiem mājās cepšanā.

- Melnais iesals, kas lietojams kādās receptēs tas ir tumši cepts miežu iesals. Tādēļ var iegūt tumšāku maizes garozu un tumšāku mīkstumu (piem. brūna maize). Var arī lietot rudzu iesalu, bet tas nav tādi tumšs. Abi produkti ir pieejami veikalos ar veselu pārtiku.
- Tīrais, pulvera lecitīns ir dabiskais emulgators, kas uzlabo maizes apjomu, ar to mīkstums ir maigāks un gaišāks, un maize saglabā svaigumu ilgāku laiku.

2. Sastāvdaļu daudzuma pielāgošana

Ja nepieciešams lielāks vai mazāks sastāvdaļu daudzums, jāpārliecinās, ka oriģinālas receptes proporcijas ir saglabātas. Lai iegūtu patīkamu rezultātu, ieteicams ievērot šos ieteikumus par sastāvdaļu daudzuma modifikācijām.

- **Šķidrumi/milti:** mīklai jābūt maigai (bet ne pārāk) un vieglai izveidošanai. Mīklai nav jābūt šķiedrainai. Jābūt iespēja no mīklas viegli izveidot kamolu. Tas nav iespējams esot biezām mīklām, veidot rudzu vai rupja maluma miltu maizi. Mīkla jāpārbauda piecas minūtes pēc pirmā maisīšanas etapa. Ja ir pārāk mitra, jāpievieno mazliet miltu, līdz tā iegūs piemērotu konsistenci. Ja ir pārāk sausa, jāpievieno ūdens karote maisīšanas procesā.
- **Šķidrumu aizstāšana:** Gadījumā, kad ir lietojamas sastāvdaļas, kas satur šķidrumus (piem. biezpiens, jogurts, un t.t.), pievienots šķidruma daudzums jāsamazina. Pievienojot olas, jāsakuļ tās mērglāzē un jāpiepilda ar atlikušajiem šķidrumiem, lai kontrolētu sastāvdaļu daudzumu. Mīkla, kas tiek veidota vietā, kas atrodas lielā augstumā (virs 750 metru), augs ātrāk. Tad var samazināt ieraugu daudzumu no 1/4 līdz 1/2 karotes, lai samērīgi samazinātu mīklas augšanu. Tas pats attiecas uz vietām, kam piegādāts īpaši mīkstais ūdens.

3. Pievienojot un izmērot sastāvdaļas un daudzumu

- **Vienmēr vispirms jāielej šķidrums, un pēc tam beigās jāpievieno ieraugi.** Lai izvairītos no ātras ieraugu augšanas (īpaši lietojot taimera funkciju), nedrīkst pieļaut, lai šķidrumi un ieraugi nonāktu saskarē.
- **Sastāvdaļu mērīšanas laikā jālieto vienmēr tās pašas mērvienības**, tas ir mērīt sastāvdaļas ar pievienotu mērīšanas karoti vai karotēm, kas lietojamas mājās, ja receptes pieprasa mērīšanu ar ēdamkarotēm vai tējkarotēm.
- Rūpīgi jāizmēra sastāvdaļas, kas norādītas gramos.
- Mērot sastāvdaļas mililitros, ar šo mērķi var izmantot pievienotu mērglāzi, kam ir skala no 30 līdz 300 ml.
- Augļu, riekstu vai graudu pievienošana. Sastāvdaļas var pievienot ar attiecīgām programmām momentā, kad atskanēs signāls. Ja sastāvdaļas tiks pievienotas pārāk agri, tās tiks samaltas mīklas maisīšanas procesā.

4. Receptes maizes cepšanas mašīnām

Iepriekšminētas receptes ir paredzētas klaipiem ar dažādu lielumu. Kopīgs svars nevar pārsniegt 1000 gramu. Ja netika norādīti specifiskie ieteikumi par svaru, tas nozīmē, ka attiecīgai programmai drīkst lietot vai mazu nu lielu sastāvdaļu daudzumu. Lietojot ultra-ātru programmu, ieteicams klaipa svars ir apmēram 750 gramu.

5. Maizes svars un apjoms

- Receptēs maizes svars ir precīzi noteikts. Viegli pieminēt, ka tīrās baltās maizes svars ir mazāks nekā pilngraudu kviešu maizes. Tas ir saistīts ar to, ka baltie milti labāk aug, tādēļ jākontrolē maize cepšanas procesā.
- Neraugoties uz precīziem svara norādījumiem var iznākt nelielas atšķirības no norādītām vērtībām. Faktisks maizes svars ir atkarīgs lielā mērā no gaisa mitruma telpā sagatavošanas laikā.
- Maizei ar lielu kviešu daudzumu ir vienmēr liels apjoms un pārkāpj pāri konteinera malām pēc pēdējās augšanas fāzes, pat ja sastāvdaļas tika precīzi izmērītas. Taču maize neizlejas. Vieglāk brūnināsies tā maizes daļa, kas atrodas konteinera ārpusē, nekā daļa, kas palika iekšā.
- Lai maize būtu lētāka, programmās SUPER-RAPID, kas ieteicamas saldas maizes cepšanai, drīkst lietot sastāvdaļas mazākos daudzumos nekā programmā SWEET.

6. Cepšanas rezultāti

- Cepšanas rezultāti ir atkarīgi no esošiem apstākļiem (ūdens cietums, gaisa mitrums, augstums, sastāvdaļu konsistence, un t.t.). Tādēļ receptes jālieto kā norādījumus, kādus var piemēroti pielāgot attiecīgiem apstākļiem. Nav jāzaudē drosme nesekmīgu cepšanas mēģinājumu gadījumā. Tad jāatrod neveiksmju iemesls un jāpamēģina vēlreiz esot pārmainītām proporcijām.
- Ja maize nav pietiekami sabrūninmāta, drīkst to atstāt ierīcē un izmantot brūninašanas programmu.
- Ieteicams arī uzcept pārbaudes klaipu pirms taimera funkcijas uzstādīšanas, kas ir lietojama cepšanai naktī, lai ar to vajadzības gadījumā paveiktu nepieciešamas maiņas.

Ekoloģija – vides aizsardzība

Katrs lietotājs var palīdzēt saudzēt apkārtējo vidi. Tas ir ne grūts un ne dārgs. Ar šo mērķi:

- Kartona iepakojumus nododiet makulatūrā.
- Polietilēna maisus (PE) metiet ārā konteinerā, kurš ir domāts priekš plastikāta.
- Nevajadzīgu aparātu atdodiet attiecīgajā utilizācijas punktā, jo saturošie aparātā kaitīgie komponenti var radīt draudus apkārtējai videi.

Nemetiet ārā ierīci kopā ar komunāliem atkritumiem!!!

Importētājs/ražotājs nenes atbildību par iespējamo zaudējumu, kas nodarīts izmantojot ierīci ne pēc nozīmes vai arī pie nepareizas ierīces ekspluatācijas.

Importētājs/ražotājs saglabā savas tiesības ierīces modifikācijai jebkurā momentā, bez iepriekšējā paziņojuma, ar mērķi ievērot tiesiskās normas, normatīvus aktus, direktīvas vai konstruktīvu izmaiņu ievešanu, kā arī pēc komerciāliem, estētiskiem un citiem iemesliem.

ET

Austatud kliendid!

Palume alljärgneva kasutusjuhendi hoolikat läbilugemist. Pöörake erilist tähelepanu turvalisuse nõuannetele, et kasutamise ajal ennetada õnnetusi ja/või vältida seadme kahjustamist. Soovitame kasutusjuhend alles hoida, et saaksite seda kasutada samuti seadme hilisema kasutamise ajal.

Ohutusnõuded

- Enne seadme kasutamist tutvuge kogu kasutusjuhendiga.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kodustes tingimustes. Juhul, kui kasutate seadet toitlustusäris, muutuvad garantiitingimused.
- Ühendage seade alati vastavalt seadme andmesildil toodud pingega elektrivõrgu (ainult vahelduvvoolu) maandatud pistikupessa.
- Asetage seade alati tasasele, ühtlasele pinnale, et see ei kukuks paksu taina segamise ajal maha. See on oluline sisseprogrammeeritud funktsioonide kasutamise ajal ning kui seade on jäetud järelevalveta. Väga siledate pindade puhul asetage seade õhukesele kummist alusele.
- Seadme kasutamise ajaks asetage see teistest esemetest vähemalt 10 cm kaugusele.
- Ärge asetage seadet gaasipliidi, elektripliidi või kuuma ahju peale ega lähedale.
- Olge seadme teisaldamisel ettevaatlik, eriti kui selle sisu on kuum.
- Seadme töötamise ajal ei tohi küpsetusanumat seadmest välja võtta.
- Ärge kasutage suuremaid koguseid, kui on antud retseptis.
- Vastasel juhul küpseb leib ebaühtlaselt või valgub tainas seadmest välja. Kasutage käesolevas kasutusjuhendis olevaid soovitusi.
- Ärge pange seadmesse alumiiniumfooliumit ega muid materjale, need võivad põhjustada tulekahju või lühise.
- Ärge katke töötavat seadet käteräti ega muude materjalidega. Soojus ja aur peavad saama seadmest väljuda. Seadme katmisel kergestisüttivate materjalidega, kokkupuutel kardinatega jne tekib tulekahjuoht.
- Enne, kui jätate seadme öösel leiba küpsetama, proovige antud retsepti ajal, mil võite seadet jälgida, kindlustamaks, et valitud lähteained on vastavates proportsioonides, tainas pole liiga paks ega vedel ning kogus ei ole liiga suur ja tainas ei valgu välja.
- **Küpse leiva koos küpsetusanumaga seadmest väljavõtmisel kasutage spetsiaalseid kindaid või tulekindlat materjali, sest anum ja leib on väga kuumad.**
- Eemaldage seade elektrivõrgust, kui seadet ei kasutata ja enne puhastamist.
- Eemaldage seade elektrivõrgust enne, kui lähenete seadme liikuvatele osadele seadme töötamise ajal.
- Ärge tõmmake pistikut elektrivõrgu pistikupesast välja juhtmest sikutades.
- Toitejuhe ei või rippuda laua või tööpinna kohal ega puudutada kuumi pindu.
- Ärge lülitage seadet tööle, kui toitejuhe on kahjustatud või kui korpusel on nähtavad kahjustused.

Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see ohu vältimiseks vahetada välja tootja poolt või volitatud hooldekeskuses või spetsialisti poolt.

Vigastatud toodet võib parandada ainult kvalifitseeritud isik. Valesti teostatud parandus võib põhjustada kasutajale tõsist ohtu. Vigastuste korral pöörduge spetsiaalsesse ZELMERi teeninduspunkti.

- Ärge puudutage seadme kuumi pindu. Kasutage pajakindaid. Pärast küpsetamise lõpetamist on seade väga kuum.
- Enne seadme lahtivõtmist ja puhastamist laske sel maha jahtuda. Seadme korpusel on kuumakindel isolatsioon. Seadme metallist osad kuumenevad töö käigus.
- Ärge peske seadet voolava vee all ega asetage seadet ja toitejuhet vette.
- Korpuse pesemiseks ärge kasutage agressiivseid detergente, nagu emulsioon, piim, pasta jne. Nad võivad kustutada pealetrükitud graafilise info, nagu: tähendused, hoiatusmärgid jne.
- Ärge peske metallist osi nõudepesumasinas. Tugevatoimeliste puhastusvahendite kasutamine sellistes seadmetes põhjustab ülalmainitud osade tumenemist. Peske neid käsitsi, kasutades traditsioonilisi nõudepesuvahendeid.
- Muude tarvikute, kui tootja poolt soovitatute, kasutamine võib põhjustada seadme kahjustamist.
- Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks füüsilise või vaimse puudega isikutele (kaasa arvatud lapsed), või isikutele, kellel ei ole kogemust või teadmisi seadme kohta, välja arvatud juhul, kui see toimub nende ohutuse eest vastutava isiku järelvalvel või kooskõlas tema antud juhistega.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

Veenduge, et saite ülalmainitud juhistest aru.

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed on toodud andmesildil.

Leivaküpsetaja on I klassi seade, mille ühendusjuhe on varustatud lisajuhtme ja pistik kaitsekontaktiga.

Seade vastab kohustuslike normide nõuetele.

Seade on kooskõlas direktiivide nõuetega:

– Madalapingeline elektriseade (LVD) – 2006/95/EC.
– Elektromagnetiline ühilduvus (EMC) – 2004/108/EC.

Toode on märgistatud CE tähisega andmesildil.

Seadme ehitus (joonis A)

SEADME OSAD

❶ **Eemaldatav kaas.**

❷ **Käepide.**

❸ **Aken.**

❹ **Ülemine ventilatsiooniava.**

❺ **Külgmised ventilatsiooniavad.**

❻ **Küpsetusanum.**

❼ **Segamislaba.**

❽ **Küpsetuspesa.**

❾ **Juhtpaneel.**

TARVIKUD

❿ **Mõõtelusikas.**

⓫ **Mõõdunõu.**

JUHTPANEEL

⓬ **LCD ekraan** – näitab teavet valitud programmi, küpsetamise lõpuni jäänud aja ja leiva küpsusastme kohta.

Ekraanile ilmub sümbol „1 3:25". Number "1"näitab valitud programmi, „3:25" tähendab valitud programmi kestuse aega. Kahe osuti asend iseloomustab valitud pruunistamise astet ja kaalu. Seadme sisselülitamisel on vaikimisi seade "kõrge kaal" ja "keskmine pruunistamise aste". Programmi töötamise ajal on ekraanil näha teave küpsemisprotsessi edenemise kohta. Ekraanil olev aeg väheneb astmeliselt. Ekraanil on näha ka ajamõõtjat (TIMER), eelsoojendamist (PREHEAT), segamist (KNEADING), pausi (PAUSE), taigna kerkimist (RISE), küpsetamist (BAKE), soojendamist (WARM) ja programmi lõppu (END) puudutav teave.

⓭ **START/STOP nupp** – programmi alustamine ja lõpetamine.

⓮ **Ajamõõtja nupp TIMER** – kella seadistamine.

⓯ **Nupp COLOR** – pruunistamise astme seadistamine.

⓰ **Nupp MENU** – programmi valimine.

⓱ **Nupp LOAF** – kaalu seadistamine vastavalt allpool olevale kirjeldusele.

Seadme funktsioonid

SUMISTIFUNKTSIOON

Sumisti lülitub sisse:

- Pärast programmeerimise nuppudele vajutamist.
- Taina teistkordsel segamisel programmidega BASIC, WHOLEWHEAT, SWEET, et anda teada hetkest, mil tainale võib lisada selliseid koostisaineid nagu seemned, puuviljad, pähklid.
- Pärast programmi lõpetamist.

MÄLUFUNKTSIOON

Lühiajalise, kuni 5 minutilise voolukatkestuse korral jääb programmi positsioon mällu ning seade võib pärast avarii likvideerimist tööd jätkata. See on võimalik ainult siis, kui programm katkes enne taina segamise faasi. Muudel juhtudel tuleb alustada kogu protsessi uuesti algusest.

OHUTUSFUNKTSIOON

Selleks, et alustada uut programmi, kuid pärast seadme eelnevat kasutamist on seadme temperatuur liiga kõrge, ilmub uuesti START nupule vajutades ekraanile teade E 01 ja kõlab helisignaal. Sellisel juhul hoidke START/STOP nuppu all hetkeni, mil ekraanilt kaob teade E 01 ja ilmub algne seadistus. Järgmiseks võtke küpsetusanum välja ja oodake, kuni seade jahtub maha. Programmi BAKE või alustada igale hetkel, ka siis, kui seade on soe.

Seadme toimimine ja kasutamine (joonis B)

① Asetage küpsetusanum seadmesse.

Küpsetusanum on kaetud nakkumisvastase kihiga. Asetage anum seadme sisse, täpselt aluse keskele. Kerge vajutuse tagajärjel anuma keskele lukustuvad paremal ja vasakul pool anumat seda pesas hoidvad vedrud. Anuma väljavõtmiseks tõmmake kindla liigutusega anuma teisaldamise käepidet üles.

TÄHELEPANU: Pärast küpsetamise lõpetamist on käepide kuum. Kasutage pajakindaid.

② Asetage segamislaba seadmesse.

Kinnitage segamislaba, asetades laba avavuse küpsetusanumas olevale töövõllile.

③ Lisage taina koostisained.

Lisage koostisained anumasse vastavalt valitud retseptis toodud järjekorrale. Näidisretseptid on kirjas juhendi hilisemas osas.

④ Asetage ühendusjuhtme pistik vooluvõrgu pistikupessa.

⑤ Valige soovitud programm MENU nuppude abil.

MENU nupp on mõeldud allpool kirjeldatud programmide valimiseks.

- **BASIC (PÕHILINE)**

Nisu- ja rukkijahust valge leiva valmistamiseks. See on kõige tihedamini kasutatav programm.

- **FRENCH (LEHTTAINAS)**

Kergete, heledate küpsetiste valmistamiseks.

- **WHOLEWHEAT (TÄISTERALEIB)**

Täisteraleiva valmistamiseks.

- **SWEET (MAGUSAD KÜPSETISED)**

Näiteks magusa pärmitaina valmistamiseks.

- **SUPER RAPID 700 g (ÜLIKIIRE 700 g)**

Kuni 700 g leivapätside segamiseks ja küpsetamiseks.

- **SUPER RAPID 900 g (ÜLIKIIRE 900 g)**

Kuni 900 g leivapätside segamiseks ja küpsetamiseks.

- **QUICK (KIIRE)**

Nisu- ja rukkijahust heledate küpsetiste kiireks valmistamiseks.

- **BROWN BREAD (TUME LEIB)**

Tumeda leiva valmistamiseks jne.

- **DOUGH (TAINAS)**

Taina valmistamiseks.

- **BAGEL DOUGH (RÕNGASSAIA TAINAS)**

Rõngassaiataina valmistamiseks.

- **JAM (MOOS)**

Marmelaadide ja mooside valmistamiseks.

- **BAKE (PRUUNISTAMINE)**

Leiva ja küpsetiste pruunistamine.

⑥ Valige antud programmile vastav kaal.

Nupp LOAF on mõeldud leiva kaalu seadistamiseks (vaata tabelit):

I TASE	= kuni 500 g väike leib
II TASE	= kuni 700 g keskmine leib
III TASE	= kuni 900 g suur leib

⑦ Järgmiseks vali soovitud pruunistamise aste.

Nupp COLOR on mõeldud pruunistamise taseme valimiseks. LIGHT (hele), MEDIUM (keskmine), DARK (tume).

⑧ Seadistage programmi algus kasutades nuppu TIME.

AJAMÕÕTJA TIMER NUPUD

Ajamõõtja funktsiooniga võib seadistada järgmisi programme: BASIC (põhiline), FRENCH (lehttainas) (2), WHOLEWHEAT (täisteraleib) (3), SWEET (magusad küpsetised) (4), QUICK (kiire) (7), BROWN BREAD (tume leib) (8), DOUGH (tainas) (9) ja BAGEL DOUGH (rõngassaia tainas) (10).

Programme SUPER RAPID 700 g (ülikiire) (5), SUPER RAPID 900 g (ülikiire) (6), JAM (moos) (11), BAKE (pruunistamine) (12) ei saa ajamõõtja funktsiooniga seadistada. Antud programmi kestuse ajale lisage küpsetamise alustamise aeg pluss üks tund pärast küpsetamise lõppemisest.

Maksimaalne võimalik aeg on 13 tundi.

Näide:

Kell on 20:30, leib peab olema valmis hommikul kella 7:00-ks. See tähendab 10 tunni ja 30 minuti pärast. Vajutage nupule TIME kuni ekraanile ilmub 10:30, see on aeg praegusest hetkest (20:30) kuni ajani, mil leib peab olema valmis. Ajamõõtja funktsiooni kasutamisel ei tohi kasutada kergesti riknevaid koostisaineid, nagu piim, puuviljad, jogurt, sibul, munad jne.

⑨ Vajutage nupule START/STOP.

Nupu START/STOP abil saab programmi igal hetkel katkestada. Selleks vajutage ja hoidke START/STOP nuppu all umbes 3 sekundit, hetkeni, mil kostab helisignaal. Ekraanile ilmub valitud programmi algne seadistus. Kui soovite kasutada teist programmi, valige see nupu MENU abil.

⑩ Taina segamine ja sõtkumine.

Leivaküpsetaja segab ja sõtkub tainast automaatselt hetkeni, mil see saavutab vajaliku konsistentsi.

TÄHELEPANU: Taina segamise ja sõtkumise ajal peab seade olema suletud. Sellel ajal võib veel lisada väikese koguse vett, vedelikku või muid koostisaineid.

⑪ Taina kergitamine.

Pärast viimast segamist soojeneb seade taina kerkimise jaoks optimaalse temperatuurini.

TÄHELEPANU: Taina kergitamise ajal sulgege kaas ja ärge avage seda kuni leiva küpsetamise lõpuni. Pildid on ainult taina kergitamisfaasi demonstreerimiseks.

⑫ Küpsetamine.

Leivaküpsetaja seadistab automaatselt küpsetamise aja ja temperatuuri. Kui programmi lõppedes on leib liiga hele, kasutage programmi BAKE, et leiba rohkem pruunistada. Selleks vajutage ja hoidke START/STOP nuppu all umbes 3 sekundit hetkeni, mil kostab helisignaal. Järgmiseks vajutage nupule BAKE. Kui soovitud pruunistamise tase on saavutatud, peatage protsess, hoides START/STOP nuppu all umbes 3 sekundit (hetkeni, mil kostab helisignaal).

TÄHELEPANU: Taina küpsetamise ajal sulgege kaas ja ärge avage seda kuni leiva küpsetamise lõpuni. Pildid on ainult taina küpsetamisfaasi demonstreerimiseks.

⑬ Soojendamine.

Küpsetamisprotsessi lõppedes lülitub sisse sumisti, mis signaliseerib, et leiva võib seadmest välja võtta. Otsekohe alustab tööd üks tund kestev soojendusfunktsioon.

⑭ Programmi lõppemine.

Pärast programmi lõppemist tõmmake ühendusjuhtme pistik vooluvõrgu pistikupesast välja.

⑮ Võtke küpsetusanum välja ja kasutades pajakinnast, keerake anum tagurpidi.

⑯ Kui leib ei tule anumast kohe välja, raputage anumat kergelt ja mitu korda, kuni leib kukub välja.

TÄHELEPANU: Kui segamislaba jääb leiva sisse, võib teha pätsi kerge sisselõike ja tõmmata laba välja.

Seadme soojendamine taina kergitamise eesmärgil.

Soojendamine lülitub sisse ainult juhul, kui toatemperatuur on alla 25°C. Kui toatemperatuur on kõrgem kui 25°C, on koostisained juba piisava temperatuuriga ning ei vaja soojendamist.

SEADME TÖÖFAASID

FUNKTSIOON	1											
	BASIC (PÕHILINE)											
BAKING (küpsetis)	LIGHT (hele)			MEDIUM (keskmine)			DARK (tume)			RAPID (kiire)		
LOAF (päts)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (alguse viivitus)	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT (eelsoojendamine)												
KNEADING 1 (segiajamine 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (paus)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (segiajamine 2)	20 m	20 m	20 m	20m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (kerkimine 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (segiajamine 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (kerkimine 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
KNEADING 4 (segiajamine 4)	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (kerkimine 3)	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
BAKE (küpsetamine)	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM (soojendamine)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (aeg kokku)	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNKTSIOON	2											
	FRENCH (LEHTTAINAS)											
BAKING (küpsetis)	LIGHT (hele)			MEDIUM (keskmine)			DARK (tume)			RAPID (kiire)		
LOAF (päts)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (alguse viivitus)	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT (eelsoojendamine)												
KNEADING 1 (segiajamine 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (paus)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (segiajamine 2)	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1 (kerkimine 1)	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3 (segiajamine 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (kerkimine 2)	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
KNEADING 4 (segiajamine 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s

FUNKTSIOON	2											
	FRENCH (LEHTTAINAS)											
BAKING (küpsetis)	LIGHT (hele)			MEDIUM (keskmine)			DARK (tume)			RAPID (kiire)		
RISE 3 (kerkimine 3)	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
BAKE (küpsetamine)	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM (soojendamine)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (aeg kokku)	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNKTSIOON	3											
	WHOLEWHEAT (TÄISTERALEIB)											
BAKING (küpsetis)	LIGHT (hele)			MEDIUM (keskmine)			DARK (tume)			RAPID (kiire)		
LOAF (päts)	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME (alguse viivitus)	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT (eelsoojendamine)	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 1 (segiajamine 1)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE (paus)	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2 (segiajamine 2)	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1 (kerkimine 1)	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEADING 3 (segiajamine 3)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2 (kerkimine 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
KNEADING 4 (segiajamine 4)	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3 (kerkimine 3)	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
BAKE (küpsetamine)	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
WARM (soojendamine)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME (aeg kokku)	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNKTSIOON	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET (MAGUSAD KÜPSETISED)			SUPER RAPID 700 g (ÜLIKIIRE 700 g)	SUPER RAPID 900 g (ÜLIKIIRE 900 g)	QUICK (KIIRE)	BROWN BREAD (TUME LEIB)	DOUGH (TAINAS)	BAGEL DOUGH (RÕNGASSAIA TAINAS)	JAM (MOOS)	BAKE (PRUUNISTAMINE)
LOAF (päts)	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME (alguse viivitus)	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT (eelsoojendamine)							30 m				
KNEADING 1 (segiajamine 1)	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
PAUSE (paus)	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
KNEADING 2 (segiajamine 2)	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
RISE 1 (kerkimine 1)	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
KNEADING 3 (segiajamine 3)	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2 (kerkimine 2)	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
KNEADING 4 (segiajamine 4)	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3 (kerkimine 3)	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
BAKE (küpsetamine)	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
WARM (soojendamine)	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME (aeg kokku)	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Puhastamine ja hooldamine

- Enne seadme esmakordset kasutamist peske küpsetusanum ja segamislaba korralikult puhtaks, kasutades õrna pesemisvahendit (küpsetusanumat ei tohi vette kasta).
- Enne esmakordset kasutamist soovitame määrida uus küpsetusanum ja segamislaba kõrget temperatuuri taluva rasvaga ning siis soojendada neid praeahjus umbes 10 minutit. Pärast mahajahtumist eemaldage rasv anumast paberrätiku abil.
- Tänu sellisele töötlusele säilib taina nakkumisvastane kiht. Seda tegevust võib aeg-ajalt korrata.
- Enne puhastamist või hoiule panemist oodake, kuni seade jahtub maha. Enne järjekordset sõtkumist ja küpsetamist peab seade jahtuma umbes pool tundi.
- Enne puhastamist eemaldage seade elektrivõrgust ja oodake, kuni jahtub. Kasutage pesemiseks õrna puhastusvahendit. Ei tohi kasutada keemilisi puhastusained, bensiini, praeahjude puhastusvahendeid või muid vahendeid, mis võivad kriimustada või rikkuda seadme kattekihti.
- Eemaldage niiske käteräti abil kaanelt, korpuselt ning küpsetuspesast kõik koostisained ja raasukesed. **Seadet ei tohi kasta vette ega valada vett küpsetuspessa!**
- Puhastamise kergendamiseks võib kaane eemaldada, seades selle püsti ning tõmmates üles.
- Küpsetusanumat tuleb seest puhastada niiske lapiga. Anumat võib seest pesta nõudepesuvahendiga. Ärge kastke anumat vette.
- Puhastage segamislaba ja töövõll kohe peale kasutamist. Kui segamislabad jäävad anumasse, on neid hiljem sealt raske eemaldada.
- Sellisel juhul täitke anum sooja veega ning jätke 30 minutiks seisma. Siis eemaldage labad.
- Anum on kaetud nakkumisvastase kihiga. Ei tohi kasutada metallist esemeid, mis võivad seda kriimustada. Kihi värv muutub koos seadme kasutamisega. See on normaalne. See muudatus ei muuda mitte mingil moel kihi omadusi.
- Enne seadme hoiule panemist veenduge, et seade on täielikult maha jahtunud ning kuiv. Seadet tuleb hoida suletud kaanega.

KÜSIMUSED JA VASTUSED SEADME KOHTA

Probleem	Põhjus	Lahendus
Küpsetuspesast või ventilatsiooniavadest tuleb suitsu.	Koostisained kleepusid küpsetuspesa seintele või küpsetusanuma välispinnale.	Eemaldage seade elektrivõrgust ning puhastage anuma välispind või küpsetuspesa.
Koostisained ei ole segatud või ei küpsenud leib korralikult.	Ebasobiv programmiseade.	Kontrollige valitud menüüd ja muid seadeid.
	Seadme töö ajal vajutati nupule START/STOP.	Ärge kasutage samu koostisained ning alustage kogu protsessi algusest.
	Seadme töö ajal avati mitu korda kaant.	Kaant võib avada ainult juhul, kui ekraanil olevat aega on jäänud rohkem kui 1:30 (kehtib ainult programmide 1,2,3,4 puhul). Veenduge, et kaan on korralikult suletud.
	Pikk elektrikatkestus seadme töö ajal.	Ärge kasutage samu koostisained ning alustage kogu protsessi algusest.
	Segamislabade pöörlemine on takistatud.	Kontrollige, kas segamislabade tööd ei blokeeri seemned jne. Võtke küpsetusanum välja ja kontrollige, kas ajami osad käivad ringi.Vastasel juhul tuleb seade viia teeninduspunkti.
Leib laguneb seest laiali ja on alt niiske.	Leib jäi pärast küpsetamist ja soojendamist anumasse liiga kauaks.	Võtke leib küpsetusanumast välja enne soojendusfunktsiooni lõppemist.
Leiba on anumast raske kätte saada.	Leiva põhi on segamislabade külge kleepunud.	Enne järgmist küpsetamist puhastage segamislabad ja võll. Vajadusel täitke anum sooja veega ning jätke 30 minutiks seisma.See võimaldab lihtsa meetodiga segamislabad eemaldada ja puhastada.
Seade ei lülitu sisse. Kostab helisignaal. Ekraanile ilmub sümbol E 01.	Seade ei jahtunud maha pärast eelmist küpsetamist.	Vajutage ja hoidke all nuppu START/STOP, kuni ekraanile ilmub normaalne programmi number. Lülitage seade elektrivõrgust välja. Eemaldage küpsetusanum ja oodake, kuni see jahtub toatemperatuurini.Siis ühendage seade elektrivõrku ja lülitage uuesti sisse.
Ekraanile ilmub teade "EEE".	Viga programmis või elektroonikas.	Selleks lülitage seade elektrivõrgust välja, vajutades ja hoides menüünuppu all ning lülitage siis uuesti sisse.Laske nupp lahti.Toimub seadme testimine. Lülitage seade uuesti elektrivõrgust välja. Ekraanile peaks ilmuma tavalise programmi number. Vastasel juhul tuleb seade viia teeninduspunkti.

KLASSIKALISED RETSEPTID

Seadmes võib kasutada poodides saadaolevaid **valmis leivasegusid.**

HELE LEIB
(leiva kaal umbes 900 g)

Koostisained:	
Vesi või piim	425 ml
Sool	1 ½ teelusikat
Suhkur	1 ½ teelusikat
Jahu (tüüp 500)	600 g
Kuivpärm	1 teelusikas

Programm: BASIC või FRENCH

PETIPIIMALEIB
(leiva kaal umbes 900 g)

Koostisained:	
Petipiim	375 ml
Sool	1 teelusikas
Suhkur	1 teelusikas
Jahu (tüüp 500)	500 g
Kuivpärm	1 teelusikas

Programm: BASIC või FRENCH

PÄHLKITE JA ROSINATEGA SAI
(saia kaal umbes 900 g)

Koostisained	
Vesi või piim	350 ml
Margariin või või	1 ½ supilusikat
Sool	1 teelusikas
Suhkur	2 supilusikat
Jahu (tüüp 500)	540 g
Kuivpärm	1 teelusikas
Rosinad	100 g
Peenestatud pähklid	3 supilusikat

Programm: BASIC
Rosinad ja pähklid võib lisada pärast esimest helisignaali või pärast taina 1-st segamistsüklit.

PÄEVALILLESEEMNELEIB
(saia kaal umbes 900 g)

Koostisained	
Vesi	350 ml
Või	1 supilusikas
Jahu (tüüp 550)	540 g
Päevalilleseemned	5 supilusikat
Sool	1 teelusikas
Suhkur	1 supilusikas
Kuivpärm	1 teelusikas

Programm: BASIC
Soovitus: Päevalilleseemned võib asendada kõrvitsaseemnetega. Seemnete röstimine pannil annab neile intensiivsema maitse.

SEITSMEVILJALEIB
(saia kaal umbes 700 g)

Koostisained	
Vesi või piim	300 ml
Margariin või või	1 ½ supilusikat
Sool	1 teelusikas
Suhkur	2 ½ supilusikat
Jahu (tüüp 550)	240 g
Täistera nisujahu	240 g
Seitsmeviljahelbed	60 g
Kuivpärm	1 teelusikas

Programm: WHOLEWHEAT
Juhul, kui kasutate terveid teri, tuleb neid enne leotada.

SIBULALEIB
(saia kaal umbes 900 g)

Koostisained	
Vesi või piim	250 ml
Margariin või või	1 supilusikas
Sool	1 teelusikas
Suhkur	2 supilusikat
Suur, hakitud sibul	1 tükk
Jahu (tüüp 550)	540 g
Kuivpärm	1 teelusikas

Programm: BASIC
See leib tuleb kohe küpsetada.

TÄISTERALEIB
(saia kaal umbes 900 g)

Koostisained	
Vesi või piim	300 ml
Margariin või või	1 ½ supilusikat
Munad	1 tükk
Sool	1 teelusikas
Suhkur	2 teelusikat
Jahu (tüüp 550)	360 g
Täistera nisujahu	180 g
Kuivpärm	1 teelusikas

Programm: WHOLEWHEAT
Tähelepanu: Programmi „DELAY TIMER" kasutamisel lisage munade asemel veidi rohkem vett.

ŠOKOLAADI JA PÄHKLITEGA SAI
(saia kaal umbes 700 g)

Koostisained	
Vesi	275 ml
Šokolaadi-pähklikreem	90 ml
Sool	1½ teelusikat
Tuhksuhkur	1½ teelusikat
Jahu (tüüp 500)	300 g
Tavaline jahu	150 g
Kuivpärm	1 teelusikas

Programm: FRENCH

FOCACCIA LEIB ROSMARIINI JA KÜÜSLAUGUGA

Koostisained:	
Vesi	200 ml
Oliivõli	1 supilusikas
Värske hakitud rosmariin	2 supilusikat
Puhastatud ja katkipressitud küüslauk	3 küünt
Jahu (tüüp 500)	350 g
Sool	1 teelusikas
Kuivpärm	½ teelusikat

Programm: DOUGH

PRANTSUSE BATOONSAI
(leiva kaal umbes 900 g)

Koostisained	
Vesi	300 ml
Mesi	1 supilusikas
Sool	1 teelusikas
Suhkur	1 teelusikas
Jahu (tüüp 550)	540 g
Kuivpärm	1 teelusikas

Programm: DOUGH
Pärast taina valmimist jagage see 2-4 osaks, vormige pikad pätsid ja jätke 30-40 minutiks seisma. Tehke tainale pikilõiked ja asetage praeahju.

PITSATAINAS
(koostisained 3 pitsa jaoks)

Koostisained	
Vesi	300 ml
Sool	3/4 teelusikat
Oliivõli	1 supilusikas
Jahu (tüüp 500)	450 g
Suhkur	2 teelusikat
Kuivpärm	1 teelusikas

Programm: DOUGH
Pärast taina valmimist rullige see laiali, vormige ümmarguseks ja jätke 10 minutiks seisma. Määrige kastmega ja pange peale lisandid. Küpsetage praeahjus 20 minutit.

APELSINIMOOS		**MAASIKAMOOS**		**VAARIKAMOOS**	
Koostisained: Apelsinid Sidrunid 2:1 moosisuhkrut	 400 g 100 g 250 g	Koostisained: Pestud ja puhastatud maasikad Moosisuhkur	 450 g 450 g	Koostisained: Värsked pestud vaarikad Moosisuhkur	 450 g 450 g
Programm: JAM		Programm: JAM		Programm: JAM	
APRIKOOSIMOOS		**KIRSILEIB** (leiva kaal umbes 700 g)		**GLUTEENIVABAST JAHUST LEIB** (leiva kaal umbes 900 g)	
Koostisained: Värsked pestud aprikoosid Külm vesi Moosisuhkur Sidruni koor	 450 g 2 supilusikat 450 g ½ sidruni mahl	Koostisained: Kirsimahl Piim Mesi Või Kirsijogurt Kirsid, ilma kivideta Jahu (tüüp 550) Kuivpärm Küpsetuspulber Sool Suhkur	 75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 teelusikas ½ supilusikas ½ teelusikas 1 teelusikas	Koostisained: Vesi või piim Sool Suhkur Jahu (tüüp 500) Kuivpärm	 425 ml 1 ½ teelusikat 1 ½ teelusikat Gluteenivaba jahu 500 g 1 teelusikas
Programm: JAM		Programm: BASIC või SWEET Pärast helisignaali lisada: 20 g peenestatud kreeka pähkleid		Programm: BASIC või FRENCH	

Tabelites on näidisretseptid ja ligikaudsed ainete kogused. Ärge suhtuge nendesse retseptidesse kui retseptiraamatu retseptidesse.Toimige isikliku äranägemise ning erialakirjanduses ja käsiraamatutes kirjeldatud toiduvalmistamise reeglite järgi.

MILLAL TEHA RETSEPTIDES MUUDATUSI

Probleem	Tõenäoline põhjus	Lahendus (kirjeldus tabeli lõpus)
Leib kerkib liiga kiiresti.	- Liiga palju pärmi, liiga palju jahu, liiga vähe soola.	a/b
Leib ei kerki üldse või kerkib liiga vähe.	- Pärm puudub või on seda liiga vähe.	a/b
	- Vana või mitte värske pärm.	e
	- Liiga kuum vedelik.	c
	- Pärm puutus kokku vedelikuga.	d
	- Valet sorti või mitte värske jahu.	e
	- Liiga palju või liiga vähe vedelikku.	a/b/g
	- Liiga vähe suhkrut.	a/b
Tainas kerkib liiga hästi ja ajab üle anuma servade.	- Kui vesi on liiga pehme, käärib pärm tugevamini.	f
	- Liiga palju piima põhjustab pärmi käärimist.	c
Leib vajub seest kokku.	- Taina hulk on suurem anuma mahutavusest ja leib vajub kokku.	a/f
	- Käärimine on liiga kiire vee või küpsetusanuma liiga kõrge temperatuuri tõttu või liigse niiskuse tõttu.	c/h/i
	- Soola puudumine või liiga vähe suhkrut.	a/b
	- Liiga palju vedelikku.	h
Leib on raske, tükiline.	- Liiga palju jahu või liiga vähe vedelikku.	a/b/g
	- Liiga vähe pärmi või suhkrut.	a/b
	- Liiga palju puuvilju, täisterajahu või muud koostisainet.	b
	- Vana või mitte värske jahu.	e
Leib pole seest küps.	- Liiga palju või liiga vähe vedelikku.	a/b/g
	- Liiga palju niiskust.	h
	- Retseptis on niisked koostisained, nt jogurt.	g

Probleem	Tõenäoline põhjus	Lahendus (kirjeldus tabeli lõpus)
Leiva struktuur ebaühtlane või liiga poorne leib.	- Liiga palju vett.	g
	- Soola puudumine.	b
	- Palju niiskust, liiga kuum vesi.	h/i
	- Liiga palju vedelikku.	c
Toores, poorne välispind.	- Leiva kogus anuma suhtes on liiga suur.	a/f
	- Liiga palju jahu, eriti heleda leiva puhul.	f
	- Liiga palju pärmi või liiga vähe soola.	a/b
	- Liiga palju suhkrut.	a/b
	- Muud magusad koostisained peale suhkru.	b
Leivaviilud on ebaühtlased või on sees klombid.	- Leib ei jahtunud piisavalt (aur ei jõudnud väljuda).	j
Leiva koorikul on jahu.	- Pärast taina segamist jäi seadme seintele jahu.	g/i

Ülaltoodud probleemide lahendused

a) Koostisained tuleb mõõta täpselt.

b) Koostisainete hulka tuleb täpsustada ja kontrollida, kas kõik ained said lisatud.

c) Lisada muu vedelik või lasta sel jahtuda toatemperatuurini. Koostisained tuleb anumasse lisada vastavalt valitud retseptis toodud järjekorrale.

Tehke jahukuhja süvend ja raputage sinna peenestatud või kuiv pärm. **Vältige pärmi otsest kokkupuutumist vedelikuga.**

d) Kasutage ainult värskeid ja õigesti hoitud koostisaineid.

e) Vähendage koostisainete koguhulka, ärge lisage jahu rohkem, kui on antud retseptis. Vähendage koostisainete hulka poole võrra.

f) Vähendage lisatud vedeliku kogust. Kui kasutate vett sisaldavaid koostisaineid, siis vähendage vastavalt vee kogust.

g) Väga niiske ilma korral lisage 1-2 supilusikatäit vähem vett.

h) Väga sooja ilma korral ärge kasutage ajamõõtja funktsiooni. Kasutage jahedaid vedelikke.

i) Kohe pärast leiva valmimist võtke leib anumast välja ja jätke enne lõikamist vähemalt 15-ks minutiks jahtuma.

j) Vähendage pärmi või kõikide koostisainete hulka ¼ võrra.

Märkused retseptide kohta

1. Koostisained

- Arvestades fakti, et iga koostisaine mängib leivaküpsetamise protsessis kindlat rolli, on nende täpne mõõtmine sama oluline, kui nende lisamise järjekord.
- Kõige olulisemad koostisained, nagu vedelik, jahu, sool, suhkur ning pärm (võib kasutada kuiva või värsket pärmi) mõjutavad leiva ja saia küpsetamise edukust. Alati tuleb kasutada kindlaid koostisained kindlates vahekordades.
- Kui tainas peab olema kohe küpsetusvalmis, tuleb kasutada sooje koostisaineid. Kui otsustate kasutada ajamõõtjat, kasutage jahedaid koostisaineid, et pärm ei hakkaks liiga vara kerkima.
- Margariin, või ja piim mõjutavad leiva maitset.
- Et koorik oleks õrnem ja õhem, võite vähendada suhkru kogust 20% võrra, see ei mõjuta küpsetamise tulemust. Et koorik oleks õrnem ja pehmem, võib suhkru asendada meega.
- Taina segamise ajal jahus moodustuv gluteen tagab leiva õige struktuuri. Ideaalne jahusegu koosneb 40% täisterajahust ja 60% nisujahust.
- Kui soovite lisada leivale viljateri, jätke need terveks ööks vette. Vähendage jahu ja vedeliku kogust (maksimaalselt 1/5 võrra vähem).
- Rukkijahu kasutamisel on juuretis asendamatu. See sisaldab piima ja äädikhappebaktereid, mille toime tulemusel jääb leib kergem ja käärib õigesti. Juuretise võib ise valmistada, kuigi see on aeganõudev. Sel põhjusel on järgnevates retseptides kasutatud pulbrilist juuretise kontsentraati. See on saadaval 15 grammistes pakkides (1 kg jahule). Soovitame kasutada alljärgnevates retseptides (½, ¾ või 1 pakk). Kui lisate vähem juuretist kui retseptis on ette nähtud, hakkab leib pudenema.
- Kui juuretise pulber on teise kontsentratsiooniga (100 grammine pakk 1 kg jahu kohta), vähendage jahu kogust 80 g võrra 1 kg jahu kohta.
- Võite kasutada ka vedelat juuretist. Kasutage pakendil antud koguseid. Täitke mõõdunõu vedela juuretisega ning lisage vastavalt retseptile vastavates kogustes teised vedelad koostisained.
- Nisujuuretist müüakse tihti kuivalt. See parandab taina kohevust, värskust ja maitset. See on ka õrnem, kui rukkijuuretis.
- Juuretisega tehtavat leiba võib küpsetada programmidega BASIC või WHOLEWHEAT.
- Juuretise võib asendada kergitusainega. Erinevus on tunda ainult maitses. Kergitusaine sobib kasutamiseks leivaküpsetajas.
- Et leib oleks kergem ja toitaineterikkam, võib tainale lisada nisukliisid. Selleks tuleb lisada üks supilusikatäis kliisid 500 g jahu kohta ning suurendada vedeliku kogust ½ supilusikatäie võrra.

- Nisugluteen on looduslik nisuproteiinidest saadav lisaaine. Tänu sellele on leib kergem ja kohevam. Leib vajub harvemini kokku ning on kergem seedida. Selle eelised on eriti näha täisteraleiva või muu kodus jahvatatud jahust leiva küpsetamisel.
- Mõnedes retseptides kasutatud tume linnas on tumedaks röstitud odralinnas. Tänu sellele on tulemuseks tumeda koore ja sisuga leib (nt tumepruun leib). Kasutada võib ka rukkilinnast, kuid see ei ole nii tume. Mõlemad tooted on saadaval tervisliku toidu poodides.
- Puhas pulbriline letsitiin on looduslik emulgaator, mis parandab leiva mahtu, teeb sisu õrnaks ja heledaks ning küpsetis säilib kauem värske.

2. Koostisainete hulga korrigeerimine

Kui koostisainete hulka on tarvis suurendada või vähendada, hoolitsege, et säilitate originaalretseptis antud proportsioonid. Rahuldava tulemuse saavutamiseks soovitame koostisainete hulga muutmiseks kasutada alljärgnevaid põhimõtteid:

- **Vedelikud/jahu:** tainas peab olema õrn (kuid mitte väga) ja kerge töödelda. Tainas ei tohi olla kiuline. Tainast peab olema kerge teha kuuli. See pole võimalik paksude rukkileiva või täisteraleiva tainaste puhul. Tainast tuleb kontrollida viis minutit pärast esimest segamist. Kui see on liiga niiske, tuleb lisada veidi jahu, kuni tainas saavutab õige konsistentsi. Kui see on liiga kuiv, tuleb segamise ajal lisada lusikatäie haaval vedelikku.
- **Vedelike asendamine:** Juhul, kui kasutatav koostisaine sisaldab oma koostises vedelikku (nt kohupiim, jogurt jne), tuleb lisatava vedeliku kogust vähendada. Munade lisamisel tuleb nad lüüa mõõdunõusse ja täita see ülejäänud vedelikega, et koostisainete kogus oleks kontrolli all. Kõrgel asuvas kohas (üle 750 m) tehtav tainas kerkib kiiremini. Et proportsionaalselt vähendada taina kerkimist, võib pärmi hulka vähendada ¼ kuni ½ teelusikatäie võrra. Sama kehtib kohtade kohta, kus on erakordselt pehme vesi.

3. Koostisainete ning koguste lisamine ja doseerimine

- **Kõigepealt tuleb alati valada vedelik ja pärm lisada alles lõpus.** Selleks, et vältida pärmi liiga kiiret kerkimist (eriti ajamõõtja funktsiooni kasutades), ei tohi pärm puutuda kokku vedelikega.
- **Koostisainete mõõtmisel tuleb alati kasutada sama mõõduvahendit**, see tähendab, et koostisained tuleb mõõta kaasasoleva mõõdulusikaga või kodus kasutatava lusikaga, kui retseptides nõutakse mõõtmist supilusika või teelusikaga.
- Grammides antud koostisained tuleb mõõta väga täpselt.
- Koostisainete mõõtmiseks milliliitrites võite kasutada kaasasolevat mõõdunõud, mis on jagatud 30 kuni 300 ml.
- Puuviljade, pähklite või terade lisamine. Koostisaineid võib lisada iga programmi puhul hetkel, kui kostab helisignaal. Kui koostisained lisada liiga vara, purustatakse need taina segamise käigus ära.

4. Retseptid leivaküpsetaja jaoks

Ülalpool olevad retseptid on mõeldud erineva suurusega pätside jaoks. Kogukaal ei tohiks ületada 1000 g. Kui kaalu suhtes pole konkreetseid soovitusi antud, tähendab see, et antud programmi jaoks võib kasutada nii suuremat kui väiksemat hulka koostisained. Ülikiire programmi puhul on soovitatav pätsi kaal umbes 750 grammi.

5. Leiva kaal ja suurus

- Retseptides on antud leiva täpne kaal.
- Kerge on märgata, et puhta heleda leiva kaal on väiksem, kui täisteraleiva oma. See on seotud faktiga, et valge jahu kerkib paremini. Sellepärast tuleb küpsetamise ajal küpsetist kontrollida.
- Vaatamata kaalu täpsele väljatoomisele võivad antud kogustes tekkida väikesed kõrvalekalded. Leiva tegelik kaal sõltub suurel määral valmistamise ajal ruumis olevast õhuniiskusest.
- Suure nisukogusega küpsetis on alati suur ja kasvab isegi koostisainete täpsel mõõtmisel kerkimise viimases faasis üle anuma äärte. Sellele vaatamata ei valgu leib üle äärte. Anumast väljaspool olev osa leivast pruunistub kergemini, kui anuma sisse jäänud osa.
- Et leib oleks kergem, võib magusate küpsetiste küpsetamiseks soovitatud SUPER-RAPID programmides kasutada väiksemaid koguseid koostisained, kui programmis SWEET.

6. Küpsetamise tulemused

- Küpsetamise tulemus sõltub valitsevatest tingimustest (vee karedusest, õhuniiskusest, kõrgusest, koostisainete konsistentsist jne). Sellest vaatenurgast lähtuvalt on retseptid pigem soovitusliku iseloomuga, mida võib kohaldada vastavalt antud tingimustele. Küpsetise ebaõnnestumise korral pole vaja heituda. Siis tuleb ebaõnnestumise põhjus üles leida ja proovida uuesti muudetud proportsioonidega.
- Kui leib pole piisavalt pruun, võib jätta ta seadmesse ning kasutada pruunistamise programmi.
- Samuti soovitame enne ajamõõtja funktsiooni seadistamist öösel küpsetamiseks küpsetada proovipäts, et vajadusel saaks teha vajalikke muudatusi.

Ökoloogia – hoolitseme keskkonna eest

Iga kasutaja võib osaleda keskkonnakaitses.

See pole ei keeruline, ega kulukas. Sellel eesmärgil:

– Papist pakend viige makulatuurikonteinerisse.
– Kilekotid (polüetüleen) visake plastikukonteinerisse.
– Kasutatud seadmed andke ära vastavasse kogumispunkti, sest seadmes olevad ohtlikud ained võivad olla keskkonnale ohtlikud.

Ärge visake olemprügi hulka!!!

Importija/tootja ei võta enda peale vastutust kahjude eest, mis on põhjustatud toote kasutusjuhendi eiramisest või toote mitteotstarbelisest kasutamisest.

Importija/tootja jätab endale õiguse toote muutmiseks mistahes ajal ja sellest eelnevalt informeerimata, selleks et toode vastaks õiguseeskirjadele, normidele, direktiivide nõuetele või muul põhjusel (ehitus, kaubandus, esteetika jm).

EN

Dear Customers

Please read these instructions carefully. Pay special attention to important safety instructions to avoid accidents and/or damage to the appliance. Keep this User's Guide for future reference.

Important safety instructions

- Read the entire instruction manual before operating the appliance.
- The appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used in gastronomic business.
- Plug the appliance only to a grounded electrical outlet with the voltage corresponding to the voltage indicated on the rating plate.
- Always place the appliance on a flat, even surface so it does not fall during the kneading process of thick dough. It is especially important while using the programmed functions and when the appliance is left unattended. In case of extremely smooth surfaces, place the appliance on a thin rubber pad.
- The appliance must be placed at a distance of at least 10 cm from other objects during operation.
- Never place the appliance near a gas or electric cooker or hot oven.
- Pay special attention while handling the appliance, especially if it is full of hot substances.
- Never remove the baking tin while the appliance is working.
- Do not fill the baking tin with an amount of ingredients greater than the required by the recipe! Otherwise the bread will not bake evenly or the dough will overflow. Follow the instructions carefully.
- Metal foils or other materials must not be put inside the appliance as these may cause a fire or a short circuit!
- Never cover the appliance with towels or other materials during use. The heat and steam must be free to escape. Danger of fire arises if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.
- Before trying to bake a given type of bread overnight, first try the recipe while keeping an eye on the appliance to make sure that the doses of ingredients are correct, the dough is not too thick or thin, its quantity is appropriate and the dough does not overflow.
- **Use special pot holders or a protective cloth while removing the baking tin with the bread from the appliance. The baking tin and the bread are very hot.**
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Switch off the appliance before handling movable parts.
- Do not unplug by pulling on cord.
- The cord cannot hang over the edge of the table or counter and cannot touch hot surfaces.
- Do not operate the appliance if it has a damaged cord or if the housing is visibly damaged.

If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.

The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.

- Do not touch hot surfaces of the appliance. Use pot holders. The appliance is very hot after the end of the baking process.
- Allow the appliance to cool before dismantling and cleaning. The appliance has a heat-insulated cool touch housing. The metal parts become hot during use.
- Do not wash under running water. Do not immerse the appliance and the cord into water.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the housing. They may remove the graphic information symbols such as: scales, marks, warning signs etc.
- Do not wash metal parts in the dishwasher. Aggressive detergents used in the dishwasher cause these parts to darken. Wash them manually using traditional dishwashing liquids.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Make sure that the above instructions have been understood.

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.

The bread baking machine is a I class appliance equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.

The appliance meets the requirements of the applicable norms.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

– Low voltage appliance (LVD) – 2006/95/EC.
– Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by a CE sign on the rating label.

Appliance features (Fig. A)

APPLIANCE ELEMENTS

❶ **Removable cover**
❷ **Handle**
❸ **Viewing window**
❹ **Upper vent**
❺ **Side vents**
❻ **Baking tin**
❼ **Kneading peg**
❽ **Baking compartment**
❾ **Control panel**

ACCESSORIES

❿ **Measuring spoon**
⓫ **Measuring beaker**

CONTROL PANEL

⓬ **LCD display** – displays information concerning the selected program, the time left until the end of the program and the bread browning level.

The symbol "1 3:25" will appear on the display. The number "1" indicates the selected program, the symbol "3:25" indicates the duration of the selected program. The position of the two markings indicates the selected browning level and the weight. The default setting after switching the appliance on is "superior weight" and "medium browning level". Information concerning the baking process will be shown on the display while the appliance is operating. The time shown on the display will gradually decrease. Other information concerning the timer, preheating, kneading, pause, dough rising, baking, the keep warm function and the end of the program will also appear on the display.

⓭ **START/STOP button** – starts and stops the program.

⓮ **TIMER** – sets the clock.

⓯ **COLOR button** – is used to set the desired browning level.

⓰ **MENU button** – is used to select the program.

⓱ **LOAF button** – setting the weight according to the description below.

Appliance functions

BUZZER FUNCTION

The buzzer goes off:

- When pressing the program buttons.
- During the second kneading cycle of the BASIC, WHOLEWHEAT and SWEET programs to signal that the cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added.
- When the end of the program is reached.

MEMORY FUNCTION

If there is a brief power cut of up to approximately five minutes the program position is stored and the machine can continue from this position when power is restored. This is possible only if the program was stopped before the kneading phase was reached. Otherwise you will have to start from the beginning.

SAFETY FUNCTIONS

If the temperature of the appliance is still too high to start a new program after using the appliance previously, the symbol E 01 will appear on the display after you press the START button again, you will also hear a beep. In such a case, press and hold the START/STOP button until the E 01 symbol disappears from the display and the basic setting appears on the display. Remove the baking tin and wait for the appliance to cool. The BAKE program can be started immediately even if the appliance is still hot.

Operating instructions (Fig. B)

① Insert the baking tin.

The baking tin is covered with a non-stick layer. Place the baking tin exactly in the middle of the base inside the appliance. Lightly press the middle of the baking tin to fix the device locks into place. To remove the baking tin pull with medium force on its carrying handle.

CAUTION The handle is hot after baking. Use pot holders.

② Insert the kneading peg.

Insert the kneading peg by placing the shank of the baking tin in the opening of the kneading peg.

③ Put the ingredients.

The ingredients must be put into the baking tin the order specified in the relevant recipe. Examples of recipes can be found in this instruction manual.

④ Plug in the appliance.

⑤ Select the desired program using the MENU button.

The MENU button is used to select the programs described below.

- **BASIC**

For white, wheat and rye bread. This is the most commonly used program.

- **FRENCH**

For the preparation of a particularly light white bread.

- **WHOLEWHEAT**

For whole meal bread.

- **SWEET**

For preparing e.g. sweet leavened dough.

- **SUPER RAPID 700 g**

For kneading and baking bread loafs up to 700 g.

- **SUPER RAPID 900 g**

For kneading and baking bread loafs up to 900 g.

- **QUICK**

For a fast preparation of white, wheat and rye bread.

- **BROWN BREAD**

For preparing brown bread etc.

- **DOUGH**

For the preparation of dough.

- **BAGEL DOUGH**

For the preparation of bagel dough.

- **JAM**

For the preparation of marmalades and jams.

- **BAKE**

To brown bread or cakes.

⑥ Select the weight appropriate for the given program.

LOAF button is used to set the weight of the bread (see table):

LEVEL I	= for small bread up to 500 g
LEVEL II	= for medium bread up to 700 g
LEVEL III	= for large bread up to 900 g

⑦ Select the desired browning level.

The COLOR button is used to set the desired browning level. LIGHT, MEDIUM, DARK.

⑧ Set the time when the program is to be started using the TIME button.

TIMER BUTTON

The following programs can be set with the timer function: BASIC (1), FRENCH (2), WHOLEWHEAT (3), SWEET (4), QUICK (7), BROWN BREAD (8), DOUGH (9) and BAGEL DOUGH (10).

The programs SUPER RAPID 700 g (5), SUPER RAPID 900 g (6), JAM (11), and BAKE (12) cannot be set with the timer function. Add the duration time of the given program to the time after which the baking process is to start plus one hour after the end of the baking process.

The maximum setting time is 13 hours.

Example:

It is 8.30 p.m. and the bread must be ready for the next morning by 7.00 a.m., i.e, in 10 hours and 30 minutes. Press the TIME button until the symbol 10.30 appears on the display, that is the time between now (8.30 p.m.) and when the bread must be ready. When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruits, yogurt, onions, etc.

⑨ Press the START/STOP button.

The START/STOP button is also used to stop the program at any time. In order to do so, press and hold the START/STOP button for about 3 seconds until you hear a beep. The initial position of the selected program will show on the display. If you want to use a different program, select the program using the MENU button.

⑩ Mix and knead the dough.

The bread baking machine mixes and kneads the dough automatically until it reaches the right consistency.

NOTE: During the phase of stirring and kneading of dough, the lid of the appliance should be closed. During this phase it is possible to add small amounts of water, liquid or other ingredients.

⑪ Leave the dough to rise.

After the last kneading cycle the bread baking machine is heated to the optimal temperature for the rising of the dough.

NOTE: During the dough growing phase close the lid and do not open it until the end of baking bread. The photos are only intended to present the phases of the dough growth.

⑫ Baking.

The bread baking machine automatically sets the baking temperature and time. If the bread is too light at the end of program, use the BAKE program to brown the bread. In order to do so, press and hold the START/STOP button for about 3 seconds (until you hear a beep). Then press the BAKE button. When the desired browning level is reached, stop the process by pressing and holding the START/STOP button for about 3 seconds (until you hear a beep).

NOTE: During dough baking phase lose the lid and do not open it until the end of baking bread. The photos are only intended to present the phase of baking.

⑬ Warming.

Once the baking process is over, the buzzer goes off to signal that the bread can be taken out from the appliance. The 1 hour warming time starts immediately.

⑭ End of the program phases.

After the end of operation, unplug the appliance.

⑮ Take out the baking tin using pot holders and turn the baking tin over.

⑯ If the bread does not fall out of the baking tin, gently shake the baking tin until the bread falls out.

NOTE: If the kneading peg remains inside the bread, slightly cut the bread and remove the peg.

Heating the appliance to make the dough rise.

The heating is switched only if the room temperature is lower than 25°C. If the room temperature is above 25°C, the ingredients are already at the right temperature and there is no need for pre-heating.

PHASES OF DEVICE OPERATION

FUNCTION	1											
	BASIC											
BAKING	LIGHT			MEDIUM			DARK			RAPID		
LOAF	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	3:13-13:00	3:18-13:00	3:25-13:00	2:12-13:00	2:17-13:00	2:24-13:00
PREHEAT												
KNEADING 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2	20 m	20 m	20 m	20m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s	8 m 50 s
KNEADING 4	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	15 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	49 m 45 s	29 m 50 s	29 m 50 s	29 m 50 s
BAKE	48 m	53 m	60m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m	48 m	53 m	60 m
WARM	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	3:13	3:18	3:25	2:12	2:17	2:24

FUNCTION	2											
	FRENCH											
BAKING	LIGHT			MEDIUM			DARK			RAPID		
LOAF	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	3:30-13:00	3:32-13:00	3:35-13:00	2:30-13:00	2:32-13:00	2:35-13:00
PREHEAT												
KNEADING 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m	20 m
RISE 1	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	39 m	15 m	15 m	15 m
KNEADING 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 50 s	30 m 5 0 s	30 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s	15 m 50 s
KNEADING 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s

FUNCTION	2											
	FRENCH											
BAKING	LIGHT			MEDIUM			DARK			RAPID		
RISE 3	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	59 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s	38 m 50 s
BAKE	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m	50 m	52 m	55 m
WARM	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35

FUNCTION	3											
	WHOLEWHEAT											
BAKING	LIGHT			MEDIUM			DARK			RAPID		
LOAF	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g	500 g	700 g	900 g
DELAY TIME	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	3:43-13:00	3:45-13:00	3:48-13:00	2:28-13:00	2:30-13:00	2:33-13:00
PREHEAT	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	30 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 1	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
PAUSE	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m	5 m
KNEADING 2	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m	15 m
RISE 1	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	49 m	24 m	24 m	24 m
KNEADING 3	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 2	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s	10 m 50 s
KNEADING 4	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s	10 s
RISE 3	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	44 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s	34 m 50 s
BAKE	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m	48 m	50 m	53 m
WARM	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
TOTAL TIME	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	3:43	3:45	3:48	2:28	2:30	2:33

FUNCTION	4			5	6	7	8	9	10	11	12
	SWEET			SUPER RAPID 700 g	SUPER RAPID 900 g	QUICK	BROWN BREAD	DOUGH	BAGEL DOUGH	JAM	BAKE
LOAF	500 g	700 g	900 g	700 g	900 g	900 g	900 g	-	-	-	-
DELAY TIME	3:17-13:00	3:22-13:00	3:27-13:00	-	-	-	3:55-13:00	1:30-13:00	2:00-13:00	-	-
PREHEAT							30 m				
KNEADING 1	5 m	5 m	5 m	13 m	9 m	3 m	5 m	5 m	20 m	15 m	
PAUSE	5 m	5 m	5 m			5 m	10 m	5 m			
KNEADING 2	20 m	20 m	20 m			5 m	20 m	20 m	10 m		
RISE 1	39 m	39 m	39 m				39 m	60 m			
KNEADING 3	10 s	10 s	10 s				10 s				
RISE 2	25 m 50 s	25 m 50 s	25 m 50 s				25 m 50 s				
KNEADING 4	5 s	5 s	5 s				10 s				
RISE 3	51 m 55 s	51 m 55 s	51 m 55 s	10 m	9 m		44 m 50 s		90 m		
BAKE	50 m	55 m	60 m	35 m	40 m	90 m	60 m			50 m	60 m
WARM	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	-	-		60 m
TOTAL TIME	3:17	3:22	3:27	0:58	0:58	1:43	3:55	1:30	2:00	1:05	1:00

Cleaning and maintenance

- Before using the appliance for the first time, clean the baking tin and the kneading peg thoroughly using a mild detergent (do not immerse the baking tin into water).
- It is highly recommended to coat the new baking tin and the kneading peg with heat resistant fat before using them for the first time and let them heat in the oven for about 10 minutes. After cooling down, remove the fat from the baking tin using a paper towel. Thanks to this operation, the non-stick coating will be protected. Repeat this operation from time to time.
- Wait until the appliance completely cools down before cleaning or storing. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.
- Unplug the appliance and wait until it cools down before cleaning. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or damage the coating.
- Remove all the ingredients and crumbs from the lid, casing and baking compartment with a moist towel. Never immerse the appliance into water or fill the baking compartment with water!
- For easy cleaning the lid can be removed by positioning it vertically and pulling it out.
- Wipe the outside of the baking tin with a damp cloth. The inside of the tin can be washed with dishwashing liquid. Do not immerse the tin into water.
- Clean the kneading pegs and the drive shaft immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it will be difficult to remove them afterwards. In such a case fill the container with warm water and leave for 30 minutes. Next remove the kneading pegs.
- The baking tin has a non-stick coating. Do not use metal objects that could scratch the coating. The color of the coating will change during the course of use. This is a normal situation. This change does not affect the effectiveness of the coating in any way.
- Make sure the appliance has completely cooled down and is dry before storing. Store the appliance with the lid closed.

QUESTIONS AND ANSWERS CONCERNING THE APPLIANCE

Problem	Cause	Solution
Smoke comes out of the baking compartment or the vents.	The ingredients stuck to the baking compartment or to the outside of the baking tin.	Unplug the appliance and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread was left for too long in the baking tin after baking and warming.	Take the bread out off the baking tin before the end of the warming function.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the total is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading peg and shaft before the next time you bake bread. If necessary, fill the container with warm water and leave for 30 minutes. This way the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked properly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and other settings.
	The START/STOP button was pressed while the machine was working.	Do not use the ingredients and start the whole process again.
	The lid opened several times while the machine was working.	The lid can only be opened if the time left on the display is more than 1:30 (this concerns only programs 1,2,3,4) Make sure the lid was closed properly.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start the whole process again.
	The rotation of the kneading pegs is blocked.	Check if the kneading pegs are not blocked by for example grains, etc. Pull out the baking tin and check if the drivers turn. If this is not the case, return the appliance to a service point.
The appliance does not start. The audible signal goes off. The display shows the symbol E 01.	The appliance is still hot after the previous baking process.	Press and hold the START/STOP button until the normal program code appears on the display. Unplug the appliance. Take out the baking tin and leave to cool at room temperature. Plug in and restart the appliance.
The display shows the symbol “EEE”.	Program or electronic error.	Start the test run. Press and hold the menu button, unplug the appliance and then plug it in again. Release the button. The appliance will perform a test run. Unplug the appliance again. The normal program code should appear on the display. If this is not the case, return the appliance to a service point.

CLASSIC RECIPES

Ready-made bread mixtures available in shops can be especially used in the appliance.	**WHITE BREAD** (bread weight approx. 900 g) Ingredients Water or milk 425 ml Salt 1½ teaspoon Sugar 1½ teaspoon Flour type 500 600 g Dry yeast 1 teaspoon Program: BASIC or FRENCH	**BUTTERMILK BREAD** (bread weight approx. 900 g) Ingredients Buttermilk 375 ml Salt 1 teaspoon Sugar 1 teaspoon Flour type 500 500 g Dry yeast 1 teaspoon Program: BASIC or FRENCH
NUT AND RAISIN BREAD (bread weight approx. 900 g) Ingredients Water or milk 350 ml Margarine or butter 1 ½ tablespoon Salt 1 teaspoon Sugar 2 tablespoons Flour type 500 540 g Dry yeast 1 teaspoon Raisins 100 g Crushed nuts 3 tablespoons Program: BASIC Add raisins and nuts after the first acoustic signal or after the first kneading cycle.	**SUNFLOWER BREAD** (bread weight approx. 900 g) Ingredients Water 350 ml Butter 1 tablespoon Flour type 550 540 g Sunflower seeds 5 tablespoons Salt 1 teaspoon Sugar 1 tablespoon Dry yeast 1 teaspoon Program: BASIC Tip: Sunflower seeds can be replaced with pumpkin seeds. Toast the seeds in a frying pan to give them a more intense flavor.	**7 GRAIN CEREAL BREAD** (bread weight approx. 700 g) Ingredients Water or milk 300 ml Margarine or butter 1 ½ tablespoon Salt 1 teaspoon Sugar 2 ½ tablespoon Flour type 550 240 g Whole wheat flour 240 g 7-grain flakes 60 g Dry yeast 1 teaspoon Program: WHOLEWHEAT When using whole grains, soak them first.
ONION BREAD (bread weight approx. 900 g) Ingredients Water or milk 250 ml Margarine or butter 1 tablespoon Salt 1 teaspoon Sugar 2 tablespoons Large, chopped onion 1 Flour type 550 540 g Dry yeast 1 teaspoon Program: BASIC Bake this bread immediately.	**WHOLE WHEAT BREAD** (bread weight approx. 900 g) Ingredients Water or milk 300 ml Margarine or butter 1½ tablespoon Eggs 1 Salt 1 teaspoon Sugar 2 teaspoons Flour type 550 360 g Whole wheat flour 180 g Dry yeast 1 teaspoon Program: WHOLEWHEAT NOTE: While using the “DELAY TIMER” program, add more water instead of eggs.	**CHOCOLATE AND NUT BREAD** (bread weight approx. 700 g) Ingredients Water 275 ml Chocolate-nut spread 90 ml Salt 1½ teaspoons Caster sugar 1½ teaspoons Flour type 500 300 g Plain flour 150 g Dry yeast 1 teaspoon Program: FRENCH
ROSEMARY AND GARLIC FOCACCIA BREAD Ingredients Water 200 ml Olive oil 1 tablespoon Fresh, chopped rosemary 2 tablespoons Garlic, peeled and crushed 3 cloves Flour type 500 350 g Salt 1 teaspoon Dry yeast ½ teaspoon Program: DOUGH	**FRENCH BAUGETTES** (bread weight approx. 900 g) Ingredients Water 300 ml Honey 1 tablespoon Salt 1 teaspoon Sugar 1 teaspoon Flour type 550 540 g Dry yeast 1 teaspoon Program: DOUGH Divide the dough when ready into 2-4 parts, form long loaf shapes and leave them to rest for about 30-40 minutes. Make a series of diagonal cuts on the top surface and put the bread to bake in the oven.	**PIZZA DOUGH** (ingredients for 3 pizzas) Ingredients Water 300 ml Salt ¾ teaspoon Olive oil 1 tablespoon Flour type 500 450 g Sugar 2 teaspoons Dry yeast 1 teaspoon Program: DOUGH After the kneading process, spread the dough, form a round shape and leave to rest for 10 minutes. Spread the sauce and add the desired filling. Bake in the oven for 20 minutes.

ORANGE JAM		STRAWBERRY JAM		RASPBERRY JAM	
Ingredients Oranges Lemons 2:1 jellifying sugar	 400 g 100 g 250 g	Ingredients Strawberries, washed and stalks removed Jellifying sugar	 450 g 450 g	Ingredients Fresh raspberries, washed Jellifying sugar	 450g 450g
Program JAM		Program JAM		Program JAM	
APRICOT JAM		**CHERRY BREAD** (bread weight ca. 700 g)		**BREAD OF GLUTEN-FREE FLOUR** (bread weight approx. 900 g)	
Ingredients Fresh apricots, washed Cold water Jellifying sugar Grated rind and juice	 450 g 2 tablespoons 450 g from ½ lemon	Ingredients: Cherry juice Milk Honey Butter Cherry yoghurt Cherries without stones Flour of 550 type Dried yeast Baking powder Salt Sugar	 75 ml 20 ml 15 g 15 g 135 g 20 g 410 g 1 tsp ½ tbsp ½ tsp 1 tsp	Ingredients Water or milk Salt Sugar Flour type 500 Dry yeast	 425 ml 1½ teaspoon 1½ teaspoon Gluten-free flour 500 g 1 teaspoon
Program JAM		Program: BASIC or SWEET After sound signal add 20 g of grounded walnuts.		Program: BASIC or FRENCH	

The tables include examples of recipes and approximate amounts of ingredients. These information should not be treated as a cookery book. While baking we encourage everyone to use their own recipes or these found in specialist literature, and stick to one's likings.

WHEN TO ADJUST RECIPES

Problem	Probable cause	Solution (description below)
The bread rises too fast.	- Too much yeast, too much flour, not enough salt.	a/b
The bread does not rise at all or not enough.	- No or too little yeast.	a/b
	- Old or stale yeast.	e
	- Liquid too hot.	c
	- The yeast has come into contact with the liquid.	d
	- Wrong flour type or stale flour.	e
	- Too much or not enough liquid.	a/b/g
	- Not enough sugar.	a/b
The dough rises too much and spills over the baking tin.	- If the water is too soft the yeast ferments more.	f
	- Too much milk affects the fermentation of the yeast.	c
The bread goes down in the middle.	- The dough volume is larger than the tin and the bread goes down.	a/f
	- The fermentation is too short or too fast due to the excessive temperature of the water or the baking chamber or due to the excessive moistness.	c/h/i
	- No salt or not enough sugar.	a/b
	- Too much liquid.	h
Heavy, lumpy structure of bread.	- Too much flour or not enough liquid.	a/b/g
	- Not enough yeast or sugar.	a/b
	- Too much fruit, whole meal flour or another ingredient.	b
	- Old or stale flour.	e

Problem	Probable cause	Solution (description below)
The bread is not baked in the center.	- Too much or not enough liquid.	a/b/g
	- Too much humidity.	h
	- Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt.	g
Coarse structure or too many holes in bread.	- Too much water.	g
	- No salt.	b
	- Great humidity, too hot water.	h/i
	- Too much liquid.	c
Mushroom-like, unbaked surface.	- Bread volume too big for the tin.	a/f
	- Too much flour, especially for white bread.	f
	- Too much yeast or not enough salt.	a/b
	- Too much sugar.	a/b
	- Other sweet ingredients apart from sugar.	b
The slices are uneven or there lumps in the middle.	- The bread did not cool enough (the vapor has not escaped).	j
Flour deposits on the bread crust.	- The flour was not worked well on the sides during kneading.	g/i

Solutions to the above problems

a) Measure the ingredients correctly.
b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. The ingredients must added the order specified in the relevant recipe. Make a small ditch in the middle of the flour and put crumbled or dry yeast inside. Do not allow the yeast to come into direct contact with the liquid.
d) Use only fresh and properly stored ingredients.
e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more flour than specified in the recipe. Reduce all the ingredients by ⅓.
f) Reduce the amount of liquid. Reduce the amount of liquid, if ingredients containing water are used.
g) In case of very humid weather add 1-2 tablespoons of water less.
h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cool liquids.
i) Take the bread out of the tin immediately after baking and leave to rest for at least 15 minutes before cutting.
j) Reduce the amount of yeast or all ingredients by ¼.

Remarks on recipes

1. Ingredients

- Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the correct measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.
- The most important ingredients such as the liquid flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) influence the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportions.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid the yeast to start rising too soon.
- Margarine, butter and milk have an influence on the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. You can replace sugar with honey if you want the crust to be softer and lighter.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% whole meal flour and 60%of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).
- It is necessary to use leaven with rye flour. It contains milk and acetobacteria thanks to which the bread is lighter and it ferments thoroughly. You can make leaven by yourself, however it is time consuming. Therefore, concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). We recommend to follow the recipes below (½, ¾ or 1 packet). The bread will crumble if you add less leaven than indicated in the recipe.
- If leaven powder with a different concentration is used (100g packet for 1 kg of flour) the quantity of flour must be reduced by 80g for 1 kg of flour.
- You can also use liquid leaven. Follow the doses indicated on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.

- Wheat leaven is more often sold in the dry form. It improves the workability of the dough, its freshness and taste. It is also milder than rye leaven.
- Use the NORMAL or WHOLEWHEAT program when baking leavened bread.
- You can replace leaven with baking ferment. The only difference is in the taste. You can use the ferment in the bread baking machine.
- You can add wheat bran to the dough if you want the bread to be lighter and richer in roughage. Add one tablespoon of bran for 500g of flour and increase the amount of liquid by ½ tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter, the bread also has more volume. The bread falls more rarely and is easier to digest. The effect can be easily appreciated when baking whole meal and other bakery products made of home-milled flour.
- Black malt used is some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). You can also use rye malt, but it is not as dark. Both products can be purchased in whole food shops.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier which improves the bread volume, makes the soft part softer and lighter. The bread retains its freshness for longer.

2. Adjusting the amount of the ingredients

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, follow the rules on adjusting the amount of the ingredients below:

- **Liquids / flour:** the dough should be soft (but not too soft) and easy to knead. The dough should not be stringy. It should be possible to easily make a ball out of the dough. This is not the case with heavy dough like rye whole meal or cereal bread. Check the dough five minutes after the first kneading phase. If it is too moist, add some flour until it reaches the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading process.
- **Replacing liquids:** When using ingredients containing liquid (e.g. crud cheese, yoghurt, etc.) the amount of liquid added should be reduced. When adding eggs, beat them in the measuring beaker and fill the beaker with the other required liquids to control the amount. Dough prepared in a place located at a high altitude (above 750 meters) will rise faster. You can reduce the amount of yeast by ¼ to ½ teaspoon, to proportionally reduce the rising of the dough. The same concerns places with particularly soft water.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- **Always add the liquid first. Add yeast at the end.** Do not allow the yeast to come into contact with liquid to avoid fast rising of the yeast (especially when using the timing function).
- **Use the same measuring units while measuring the ingredients**, that is measure the ingredients with the included measuring spoon or spoons used at home, if the recipe requires measuring the ingredients in tablespoons and teaspoons.
- Measure the ingredients given in grams correctly.
- For the milliliter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale from 30 to 300 ml.
- Adding fruits, nuts or cereals. You can add these ingredients while using specified programs after you hear a beep. If you add these ingredients too early, they will be crushed during the kneading process.

4. Recipes for the bread baking machine

The above-mentioned recipes are for various bread sizes. The total weight should not exceed 1000 grams. If no specific instructions concerning the weight are given, it means that both a small and a large amount of the ingredients may be used for the given program. In case of the super rapid program the recommended weight of the loaf is about 750 grams.

5. Bread weight and volume

- The weight of the bread is precisely indicated in the recipes. It is easy to see, that the weight of the pure weight bread is lower than the weight of whole meal bread. This is because white flour rises more quickly, therefore it is necessary to control the bread during the baking process.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual weight of the bread depends to a large extent on the air humidity in the room at the moment of preparation.
- Breads with a large wheat content always have a large volume and they exceed the container edge after the last rising phase even if the ingredients are precisely measured. The bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned than the bread inside the tin.
- For the bread to be lighter, in the SUPER-RAPID program recommended for baking sweet bread, you can use a smaller amount of ingredients than in the SWEET program.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the conditions (the hardness of the water, air humidity, altitude, the consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications should serve rather as a reference point, which can be modified depending on the given conditions. Do not get discouraged in case of unsuccessful baking attempts. Try to find the cause of the failure and try once again with changed proportions.
- If the bread is not brown enough after baking, you can leave it in the appliance and use the browning program.
- It is recommended to bake a test bread before setting the timing function for baking overnight to make the necessary adjustments if needed.

Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.

Notes

по эксплуатации хлебопечки Zelmer 43Z010

Описание Характеристики

Оформление кредита онлайн за 2 минуты

Доставка заказов по всей России

Круглосуточная служба поддержки

Оплата заказа любым удобным способом

сотмаркет О компании Доставка и оплата Новинки Отзывы Акции и скидки